

Walli's Kraft-Früchte-Brot

600 gr	Dunkles Mehl (die Sorte kann je nach Geschmack gewählt werden)
15 gr	Backpulver
180 gr	Rohrzucker
1 EL	Vanille(-Konzentrat) oder Lebkuchengewürz zB im Winter
1 EL	Zimt (je nach Belieben)
2 Prisen	Salz

Zutaten gut mischen. Weitere Zutaten beimengen:

1 Beutel	Mandeln
1 Beutel	Pininkerne
1 Beutel	Haselnüsse
1 Beutel	Baumnüsse
1 Beutel	gedörnte Aprikosen (halbieren oder vierteln)
1 Beutel	getrocknete Weinbeeren
1/2 Beutel	Datteln (zerkleinert)
1 Beutel	gedörnte Pflaumen (zerkleinert)
6 dl	Milch dazuleeren und alles gut vermischen

Diese Masse in 2 Cakeformen verteilen . Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ~60 Minuten backen.
Empfehlung für Besitzer eines Dampfgarers: Interwall-Garen anwenden!

Dieses Kraft-Früchte-Brot kann gut tiefgekühlt werden! Dazu vorher Portionen schneiden und Rations-Mengen einzeln tiefkühlen.