

WEIHNACHTLICHER FRUCHTKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig





25

leich

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM(EN)

250 g	
100 g	Mandeln, gemahlen
4	Ei(er)
4 cl	Rum
150 g	kandierte Früchte
2 Msp.	Zimt
230 g	Weissmehl
2 Msp.	Natron
60 g	Rosinen
100 g	Baumnüsse, gehackt
100 g	Marzipan, gerieben
8 g	Backpulver
220 g	Butter, geschmolzen
190 g	Brauner Zucker
	Butter, für die Backform

ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- 2. Alle Zutaten zusammen gut vermischen und in eine befettete Form geben.
- 3. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.