



## Weihnachtsgebäck #1: Veganes Früchtebrot – von Andreas Dreitz

Was duftet denn da so lecker fruchtig aus dem Ofen? Das vegane Früchtebrot mit Äpfeln, Feigen, Aprikosen und Rosinen – eine richtige Vitaminbombe unter den vorweihnachtlichen Gebäckstücken. Ein paar Zutaten müssen über Nacht ziehen, plane also genug Zeit ein.

### DAS IST DRIN – FÜR ZWEI GROSSE KASTENFORMEN

- 150 g Aprikosen (getrocknet), in Würfel geschnitten
- 200 g Rosinen
- 250 g Feigen (getrocknet), in Würfel geschnitten
- 400 g Äpfel, geschält und klein gewürfelt
- 100 g Haselnüsse ganz
- 100 g Mandeln ganz
- 100 g Rohrzucker
- 500 ml Apfelsaft
- 500 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 2 TL Kakaopulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 2 TL Zimt

**How-to:** Ein paar Zutaten müssen über Nacht einweichen, der Rest geht ganz schnell und easy! Misch die gewürfelten Äpfel mit dem Zucker zusammen und lass die Masse über Nacht stehen. Ebenso lässt du die Rosinen, gewürfelten Aprikosen und Feigen in 250 ml Apfelsaft einweichen.

Ready to bake: Heize am nächsten Tag den Backofen auf 170 °C (Umluft) vor. Dann mischst du Mehl mit Backpulver, Kakao, Zimt und Lebkuchengewürz zusammen. Danach schnappst du dir die Nüsse und Mandeln, 250 ml Apfelsaft und die beiden zusammengemischten Massen vom Vorabend und vermengst alles sorgfältig. Danach teilst du einfach die Masse auf zwei große gefettete Kastenformen (max.  $\frac{3}{4}$  füllen) auf und lässt sie im vorgeheizten Backofen circa 1 Stunde backen. Für einen shiny look bestreiche das Früchtebrot sofort nach dem Backen mit erhitztem Apfelsaft! Abkühlen lassen und schon kann genascht werden!