Zubereitungszeit:
ca. 2 Stunden + 10 Minuten Wartezeit

Früchte-Walnuss-Brot

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	259 kcal/ 1084 kJ		
Eiweiß:	4,2 g	Fett:	12,2 g
Kohlenhydrate:	33		

Zubereitung:

1. Die getrockneten Früchte klein schneiden und mischen. Orangensaft und Karamellsirup erhitzen, über die Früchte gießen und zugedeckt 2 Stunden durchziehen lassen.

2. Walnüsse hacken. Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver und den Gewürzen mischen. Zügig unterrühren. Zum Schluss die getrockneten Früchte und die Walnüsse untermengen. Den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 25 cm lang) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas: Stufe 1-2, Umluft: 130 Grad) ca. 1 Stunde und 40 Minuten backen. Früchtebrot auskühlen lassen. In Alufolie einwickeln und 1-2 Tage an einem kühlen Ort ruhen lassen.

3. Walnüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne kurz rösten. Puderzucker mit Orangensaft zu einem Guss verrühren. Früchtebrot aus der Form stürzen. Mit Puderzuckerguss bestreichen und mit Walnüssen, Feigen, Datteln und Cranberries verzieren.

Zutaten für 20 Portionen :

80 g	getrocknete Datteln
80 g	getrocknete Feigen
80 g	getrocknete Pflaumen
80 g	getrocknete Äpfel
50 g	getrocknete Cranberries
80 ml	Orangensaft
50 ml	Karamellsirup
150 g	kalifornische Walnüsse
125 g	weiche Butter
150 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillinzucker
3	Eier (M)
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
1/2 TL	Nelkenpulver
	je 1 TL abgeriebene Orangen- und Zitronenschale

Außerdem

30 g	kalifornische Walnüsse
150 g	Puderzucker (gesiebt)
4 – 5 TL	Orangensaft
	einige Feigenscheiben, Dattelstreifen und Cranberries zum Verzieren