

3 Kastenformen 40-50 Scheiben

300 g gem. kandierte Früchte
250 g getr. Feigen
250 g getr. Datteln
200 g getr. Marillen
250 g. blaue Rosinen
550 g Sultaninen
1000 g getr. Zwetschken (Prunes d'Agen, wenn verfügbar)
300 g. Studentenfutter
200 ml Rum
100 g Sonnenblumenkerne
100 g [Mandelmehl](#)
850 g. gehackte Mandeln
150 g Walnüsse

Teig:

6 Eier
150 g Kristallzucker
100 g [Muscovadozucker](#)
2 TL [Zimt](#)
1 TL [Zimtblüten](#)
1 TL [Kardamom](#)
1 TL [Piment](#)
Ev. abgeriebene Zitronenschale
400 g Mehl glatt

Früchtebrot

Früchte halbieren/ vierteln bzw. im Thermomix zerkleinern und über Nacht mit dem Rum mazerieren (ziehen lassen)

Nüsse grob hacken

Eier mit Zucker schaumig rühren, Gewürze mörsern und dazu geben

Mehl unterheben

Früchte mit Teig mischen – geht nur mit den Händen gut. Die Masse ist sehr fest!

3 Kastenformen mit Backpapier auslegen und den Teig hineinpresse.

Mit nassen Händen glatt streichen.

Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca 1 ¼ Std. backen.

Den fertigen Kuchen sofort auf ein Kuchengitter stürzen und Papier abziehen. Völlig auskühlen lassen und dann in Alufolie wickeln.

An einem kühlen Ort mindestens 2 (besser 3-4 Wochen) ziehen lassen.

