

# Früchtebrot



## Zutaten

Für 4 Personen

100 g getrocknete Feigen  
50 g Orangeat  
50 g Aroniabeeren  
50 g Rosinen  
30 g Leinschrot  
100 g Mandeln  
150 ml Apfelsaft  
50 ml Agavendicksaft  
½ EL geriebenen Ingwer  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 TL Backpulver  
200 g Dinkelmehl (630)

## Zubereitung

Die Mandeln grob hacken, die Feigen kleinschneiden und mit allen Zutaten - außer dem Mehl - in einer Schüssel gut vermischen. Danach das Mehl unterrühren und mit einem Kochlöffel verkneten. Es entsteht ein klebriger Teig. Diesen in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und bei 170 Grad (Umlauf) für 40 Minuten backen.

Die Trockenfrüchte können nach Geschmack variiert werden und die Mandeln durch Nüsse ersetzt werden.