

Früchtebrot «Golfhotel»

Das hausgemachte Golfhotel-Früchtebrot mit Dörrfrüchten und Nüssen passt hervorragend zu einer Käseauswahl nach dem Abendessen. Die hauchdünnen, bunten Scheiben sind ein Hingucker. Wir verraten Ihnen das Rezept.

1950 g	Dörrfrüchte
250 g	Kristallzucker
30 g	Rhum
150 g	Weissmehl
5	ganze Eier
500 g	Mandeln und Pistazien

- ❖ Alle Zutaten bis und mit Eier gut vermischen. Am Schluss die ganzen Mandeln und Pistazien begeben.
- ❖ Die Masse vorsichtig verkneten, damit die Nüsse nicht kaputt gehen.
- ❖ Die Masse in die gewünschte Form füllen.
- ❖ Bei 80 Grad für circa 8 Stunden im Backofen backen.

Geniessen Sie die bunten Scheiben von unserem «Golfhotel»-Früchtebrot!

Andrea und Markus Sprenger – von Siebenthal
Gastgeber im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

