

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

