

Gyümölcskenyér

Előkészítés:

A sütőt előmelegítjük 170 fokra.

Elkészítési idő: 1 óra

Mennyiség: 18 szelet



Hozzávalók:

- 3 db alma
- 1 narancs héja
- 10 dkg mazsola
- 15 dkg összetört dióbél
- 1 maréknyi kimagozott meggy
- 1 maréknyi aszalt gyümölcs
- teáskanálnyi fahéj
- 1 csomag vaníliás cukor
- 4 tojás
- 20 dkg cukor (könnyített változat: 15 dkg barna nádcukor)
- 1 csomag sütőpor
- 5 púpozott evőkanálnyi liszt (könnyített változat: teljes kiőrlésű liszt)

Elkészítés:

1. A meghámozott almát és a narancs héját lereszeljük, hozzáadjuk a mazsolát, az összetört dióbélet, a lecsurgatott meggyet, és ízlés szerint bármilyen aszalt gyümölcsöt, vagy akár mandulát is. Ehhez jön még a fahéj és a vaníliás cukor, majd összekeverjük.
2. Egy másik tálban a tojás fehérjét a cukorral habbá verjük, majd hozzáadjuk a sárgáját is. Beletesszük a sütőporral elkevert lisztet, majd a lisztes masszához keverjük a gyümölcsöket.
3. Kivajazott, lisztezett sütőformába (kuglóf, koszorú, őzgerinc, vagy bármi) öntjük, majd előmelegített sütőben 170 fokon 10 percig sütjük.
4. 10 perc után mérsékeljük a sütés hőfokát 150 fokra, és még fél óráig sütjük. Vigyázat: a sütő ajtaját nem nyitogatni!!!
5. Ha kész a formából kiborítjuk, és kihülésig néhányszor megfordítjuk, hogy a pára eltávozzon.