



ovomaltine

# OVO FRÜCHTEBROT



## ZUBEREITUNG FRÜCHTEBROT

### ZUTATEN

2	Eier
360 g	saurer Halbrahm
120 g	Zucker
1-2 TL	Zimt
1,5 TL	Salz
500 g	gemischte Dörrfrüchte, zerkleinert
100 g	Ovomaltine Schokolade, in Stücken
400 g	Mehl
1 TL	Backpulver
200 g	Ovomaltine Müesli Plus
3-4 dl	Milch

### ZUBEREITEN

1. Eier, sauren Halbrahm und Zucker schaumig rühren.
2. Zimt, Salz, Dörrfrüchte und Ovomaltine Schokolade daruntertermischen.
3. In einer Schüssel Mehl und Backpulver vermischen, Ovomaltine Müesli Plus begeben.
4. Dörrfrüchtemischung zur Mehlmischung geben.
5. Milch begeben und alles verrühren. Der Teig soll schön feucht ist.
6. In eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform (38 cm) einfüllen.
7. In der Mitte des auf 180° C Unter-Oberhitze vorgeheizten Backofen für 80-90 Minuten backen (Stäbchenprobe).
8. In der Cakeform auf einem Gitter etwas abkühlen lassen. Aus der Form nehmen, vollständig auskühlen lassen.