

Nussbrot

Rezept für 25 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Rosinen / Sultaninen	20 Dekagramm
Lebkuchengewürz	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - groß	3 Stk.
Feinkristallzucker	20 Dekagramm
Schankrum	2 Esslöffel
Weizenmehl (glatt)	20 Dekagramm
Gehackte Walnüsse	20 Dekagramm
Gehackte Haselnüsse	20 Dekagramm
Gehackte Mandeln	10 Dekagramm

Zubereitung:

Eier,Zucker,Rum,Vanillezucker schaumig rühren.Mehl,Rosinen und alle gehackten Nüsse dazugeben.Bei 180 Grad ca.25 min.backen.

Tipp auch sehr gut geeignet zum einfrieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2110-Nussbrot.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at