

## Gyümölcskenyér

1                      90                      1  
Nehézség              Perc                      adag

## Allergének:



## Hozzávalók

- 20 g vanília cukor
- 200 g vaj
- 200 g porcukor
- 4 db tojás
- 125 liszt (bl55)
- 75 g kukoricaliszt
- 4 g őrölt fahéj
- 1 db narancs reszelt héja
- 1 db reszelt citrom héja
- 40 g darált dió
- 40 g darabolt dió
- 120 g vegyes aszalt gyümölcs
- 4 g sütőpor



1. Meglágyítjuk a vaját, az átszitált porcukorral és vanília cukorral habverő gépben kihabosítjuk. A tojásokat feltörjük, egyesével hozzáadjuk és tovább habosítjuk.
2. A lisztet, kukoricalisztet, őrölt fahéjat, sütőport, a narancs és citrom reszelt héját, a darált és darabolt diót, az apróra vagdalt aszalt gyümölcsöket összekeverjük. (Ez a gyümölcskenyér aszalt vörös áfonya, szilva, kajsziarack, füge, datolya, mazsola keverékével készült.) Ezt kíméletesen belekeverjük - immár fakanállal - a kihabosított részhez. Sütőpapírral kibélelt sütőformába sütjük 160°C-on, kb. 45 percen keresztül. A sütés végét tűpróbával ellenőrizzük.
3. Félhülten fejjel lefele forgatva, a formában hagyva kihűtjük, szeletelés után vaníliás porcukorral hintjük.
- T. Félhülten a formában tartva, és felforgatva hagyjuk tovább hűlni, mert így a kiáramló gőz nem szökik el, a gyümölcskenyér állaga puhább lesz.



Google Play



App Store

