

RECIPE

Fruit Cake mit nutella®

Leicht

1 h 15 min



ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN

100 g nutella®

200 g Butter

200 g Zucker

300 g Mehl

4 St. Ei

50 g Rosinen

50 g Cranberries

50 g getrocknete Mango

50 g getrocknete Feigen

50 g getrocknete Aprikosen

1 Prise Salz

1 Pck. Backpulver

Back-Utensilien:

1 Kastenform

1 Backpapier

1 Handrührgerät

1 Schüssel

1 Rührschüssel

1 Brett

1 Messer



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG



1

Mango, Feigen und Aprikosen in kleine Stücke schneiden.



2

Butter und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät cremig schlagen. Die Eier nach und nach hinzufügen und gut vermischen. Mehl, Backpulver, Salz und Früchte dazugeben und alles verrühren.



3

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-Unterhitze / 180°C Umluft). Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Form mit dem Teig befüllen. Ca. 50-60 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Den Kuchen mit nutella® dekorieren.

Guten Appetit!

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept