

Vitalbrot

2 Eier
40 g Rohrzucker
(schaumig rühren)

200 g Aprikosen
200 g Cranberries
200 g Mandeln
200 g Nussmischung
(alles zerkleinern)

130 g Mehl
1 Pkg. Backpulver

Alles zu einem Teig verkneten und in eine gefettete Kastenform geben. Bei 150 Grad 60 Minuten backen.

In der Adventszeit 1 Tl. Lebkuchengewürz dazugeben und man hat ein sehr leckeres Adventsbrot.

Witten Stuten

3 Eier
40 g Rohrzucker
(schaumig rühren)

250 g Quark
130 ml Milch
500 g Mehl
2 Päckchen Backpulver

Alles zu einem Teig verrühren und in eine gefettete Kastenform geben.
Bei 150 Grad 60 Minuten backen

Sehr lecker mit Butter und selbstgemachter Marmelade!