

## Liebe Köch\*innen,

ist denn heut' schon Weihnachten? Fast... Einstimmen können wir uns schon mal mit einem tollen Rezept, das auch jetzt schon lecker schmeckt. ;-) Perfekt für euren Sonntag. Ein Tipp: Genießt das noch warme Früchtebrot mit Butter.

Mit dem Kauf der Cashewkerne der Marke bioladen\*fair unterstützt ihr die Frauenkooperative GSBE in Burkina Faso. Pro verkaufter Verpackung gehen 5-10 Cent an die Frauen. Bereits seit zehn Jahren unterstützt bioladen dieses Projekt. Während sich die Männer um den Anbau der Rohwaren kümmern, sind in den Verarbeitungsstätten zum größten Teil Frauen tätig, die durch dieses zusätzliche Einkommen ihre Familien mitversorgen können.

Wir wünschen guten Appetit!



### Zutaten für 1 Brot:

- 100 g getrocknete Aprikosen
- 100 g getrocknete Datteln
- 100 g Cashewkerne Bruch
- 2 Eier
- 75 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Zimt oder 2 TL Lebkuchengewürz
- Butter und Mehl für die Form

© Bioladen

### Zubereitung:

- Den Backofen auf 160 °C Ober/-Unterhitze vorheizen. Aprikosen und Datteln würfeln.
- Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- Eier, Butter und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Zimt oder Lebkuchengewürz miteinander vermengen. Dann zur Butter-Ei-Mischung geben und alles vermengen. Cashewkerne, Aprikosen und Datteln unterheben.
- Eine Kastenform mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben.
- Den Teig in die Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.