

## Weihnachts-Stern

Rezept für Phase 1, Weihnachtszeit

### Früchte/Nuss-Cake

#### Zutaten:

10g Streusüsse/Zucrino (künstlicher Süßstoff)  
2 Eier  
60g Mandeln  
100g gemischte Nüsse oder Haselnüsse  
Trockenfrüchte:  
75g Feigen  
75g Pflaumen  
60g Aprikosen  
60g Datteln  
60g Sultaninen  
1 Prise Salz  
1 Messerspitze Nelkenpulver  
1 Kaffeelöffel Zimt  
2½ dl Milchdrink  
200g Vollkorn- oder Dinkelmehl  
1 Briefchen Backpulver  
wenig Puderzucker



#### Zubereitung:

1. Streusüsse und Eier schaumig rühren
2. Nüsse und Trockenfrüchte grob hacken
3. Milch und Gewürze vermischen und mit den gehackten Nüssen und Früchten unter die Eigelbmasse geben
4. Mehl und Backpulver mischen und gesiebt unter die Masse. Rühren
5. Den Teig in eine gut bebutterte oder mit Pergamentpapier ausgelegte Form (kann auch Cakeform sein) füllen und glatt streichen. Nach Belieben mit ganzen Nüssen garnieren
6. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 45-60 Minuten backen
7. Mit Puderzucker bestreuen

Probieren Sie diesen Leckerbissen. Der Früchte/Nusscake ist auch ein sehr geschätztes Weihnachtsgeschenk.

**Berechnung:** 1 Stk. Kuchen ca. 1½ cm breit (Cakestückgrösse) = 1 Fruchtportion und 1 Stärkeportion

Wir wünschen eine genüssliche Advents- und Weihnachtszeit.

**Vitalyse Schweiz**