

PAN DE PASCUA FRUTOSO



Kategorie: Backwaren und Konfekt

Kreiert: am 19.12.2018

Qualifiziert von: Supercook CL

Vorgeschlagen von: Kitchen Center

Gesamtzubereitungszeit: 14:15 Minuten

ZUTATENLISTE FÜR 12 PORTIONEN

PARA EL REMOJO DE LOS FRUTOS SECOS

70 Gramm pasas corinto

40 Gramm maní

40 Gramm Mandeln

40 Gramm nueces picadas

50 Gramm cranberries deshidratadas

2 Esslöffel Mehl

40 Milliliter ron (para remojar los frutos secos)

ralladura de 1/2 limón

ralladura de 1/2 naranja

PARA EL PURÉ DE FRUTAS

1 manzana pelada y cortada en 4

90 Gramm ciruelas descarozadas

100 Milliliter Wasser

PARA EL PAN

4 Eigelb (m)

4 claras de huevo

160 Gramm azúcar rubia (o normal)

50 Gramm Honig

200 Gramm Butter, Zimmertemperatur

400 Gramm Mehl

2 Teelöffel polvos de hornear

2 1/2 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Muskatblüte

1/2 Teelöffel clavo de olor en polvo

1 Esslöffel café instantaneo

2 Teelöffel de esencia de pan de pascia

1/90 Schritte | Salza confitada (opcional) SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).