



# Frucht-Nuss-Rhomben

## Zutaten

100 g Baumnüsse, grob gehackt  
50 g getrocknete Cranberrys  
150 g entsteinte Datteln  
70 g getrocknete Aprikosen  
50 g dunkle Schokolade  
50 g Mehl  
1/8 TL Natron  
1/8 TL Backpulver  
40 g Vollrohrzucker  
1/2 TL Zimt  
1/4 TL Salz  
1 Ei  
1 EL Milch  
1 Vanillestängel (Mark)

## Zubereitung

Ofen auf 165 Grad vorheizen. Die gehackten Nüsse im Ofen oder in einer Bratpfanne leicht anrösten. Datteln und Aprikosen klein schneiden, Schokolade grob hacken. In einer Schüssel Mehl, Natron, Backpulver, Zucker, Zimt und Salz mischen. Nüsse, getrocknete Früchte und Schokolade begeben. Das Ei verklopfen, mit Milch und Vanillemark mischen. Alles zusammenmischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Mischung darauf ausstreichen, so dass sie etwa ein Quadrat von 20 auf 20 cm bilden. 20 bis 25 Minuten in der Mitte des Ofens backen, bis die Masse eine goldene Farbe angenommen hat. Auskühlen lassen und in Rhomben schneiden.

**Tipps:** Die Baumnüsse können durch Mandeln, Haselnüsse oder Pekannüsse ersetzt werden. Statt Cranberrys getrocknete Kirschen und statt Datteln Feigen oder Pflaumen verwenden.