

## Gyömbéres kenyér szárított gyümölcsökkel

Előkészítési idő: 10 perc

Főzési idő: 45 perc

### Összetevők 1 tortához:

- 250 gr folyékony méz
- 100 gr darált szárított gyümölcskeverék (dió, mandula, mazsola, sárgabarack stb.)
- 200 gr sütőporral elkevert („önkelesztő”) liszt
- 100 gr vaj
- 50 gr barnacukor
- 10 cl tej
- 1 tojás
- 1 teáskanál linzerfűszer  
(vagy fél teáskanál vegyes fűszer)



### Elkészítése:

Öntsük a tejet egy tálba és adjuk hozzá a darabokra vágott vaját. Hhevítsük a mikrohullámú sütőben 800 waton 1 percig.

Adjunk hozzá mézet és verjük a keveréket addig, amíg teljesen sima nem lesz.

Tegyük hozzá az alábbiakat ebben a sorrendben: liszt, barnacukor, tojás, só és fűszerek, és keverjük össze jól minden egyes újabb összetevő hozzáadása után. Végül adjuk hozzá a szárított gyümölcsöt.

Töltsük zsírálló papírral borított sütőformába, és süssük a sütőben 45 percig (150C°-ra előmelegítve).

Pihentessük 5 percig, vegyük ki a formából, helyezük tálcára és várjuk meg, amíg teljesen kihűl. Tekerjük zsírálló papírba és pihentessük egy éjszakán át. Szobahőmérsékleten fogyasszuk!

A Buscopan 10 mg bevont tablettá és a Buscopan Forte 20 mg filmtablettá vény nélkül kapható hioszcin butilbromid hatóanyagú gyógyszerek

**A kockázatokról és a mellékhatásokról olvassa el a betegtájékoztatót  
vagy kérdezze meg kezelőorvosát, gyógyszerészét!**