

Weihnachtsbacken Rezepte

Früchtebrot

Anzahl: 4 Laibe Gattung: Backen, Brot, Dörrobst, Feste, Weihnachten

240 g	getrocknete Birnen	140 g	Weizenmehl
300 g	getrocknete Feigen	50 g	Sauerteig, pulverisiert
75 g	getrocknete Pflaumen		- (aus dem Reformhaus)
50 g	getrocknete Aprikosen	10 g	Salz
75 g	getrocknete Datteln	10 g	Zucker
75 g	Sultaninen	500 g	Wasser
40 g	Mandeln, geschält	10 g	frischer Ingwer, gehackt
75 g	Walnüsse, grob gehackt	1/2	geh. TL Früchtebrotgewürz
50 g	Rum	2	Eigelb
25 g	Aprikosenkonfitüre		etwas Milch
10 g	Hefe		Mandeln zum Verziern
10 g	Milch		Belegkirschen zum Verziern
500 g	Roggenmehl		

Die getrockneten Früchte klein schneiden, mit den Mandeln und Walnüssen mischen und mit Aprikosenkonfitüre und Rum marinieren.

Die Hefe in der Milch auflösen. Roggenmehl, Weizenmehl, Hefe-Milch, Wasser, Sauerteigpulver, Zucker, Salz, Früchtebrotgewürz und Ingwer zu einem Teig mischen. Den Teig abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Wieder zusammenkneten und nochmals abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Dann die marinierten Früchte untermischen und aus der Teigmasse 4 Laibe Früchtebrot formen.

Die Brote auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Eigelb mit etwas (ca. 3 EL) Milch verquirlen und die Brote damit einstreichen. Dann mit Mandeln und Belegkirschen ausgarnieren und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Die ausgekühlten Früchtebrote lassen sich in Frischhaltefolie verpackt und in einem kühlen Raum gelagert einige Wochen aufbewahren.

Tipp: Früchtebrotgewürz 40 g Zimtpulver, 25 g gemahlene Nelken, 40 g Stollengewürz, 60 g gemahlener Koriander, 25 g gemahlener Anis