Früchtebrot

Bei diesem Früchtebrot-Rezept wird statt Dörrfrüchten Soft-Trockenobst verwendet. Das Soft-Obst muss nicht aufgekocht werden wie das Dörrobst. Ein Teil der Backpflaumen wird püriert, dadurch bekommt das Früchtebrot eine schöne dunkle Farbe. Wenn Sie statt Wasser Orangensaft verwenden, schmeckt das Früchtebrot besonders fruchtig.

Das Rezept reicht für vier kleine Früchtebrote je 500 g. Eingepackt in Cellophanpapier ist das Früchtebrot ein schönes Geschenk zur Weihnachtszeit.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/fruechtebrot.html

Zutaten für vier kleine Früchtebrote:

125 g Rosinen
5 Essl. Rum oder Orangensaft
100 g Soft-Pflaumen
350 ml lauwarmer Orangensaft oder Wasser
42 g / 1 Würfel frische Hefe
750 g Weizenmehl Type 550
100 g Zucker
2 Essl. Zimt
1/2 Teelöffel gemahlene Nelken
1/2 gestrichener Teel. Salz
200 g getrocknete Feigen
500 g Soft-Trockenobst gemischt,
z.B. Pflaumen, Aprikosen, Apfelringe
150 g ganze Haselnüsse

Früchtebrot backen:

Die Rosinen in 5 Esslöffel Rum oder Orangensaft einweichen, am besten über Nacht.

100 g Soft-Pflaumen im lauwarmen Orangensaft oder Wasser pürieren. Durch die pürierten Pflaumen bekommt das Früchtebrot eine schöne dunkle Farbe. Pflaumen-Flüssigkeit, Hefe, Mehl, Zucker, Zimt, Nelken und Salz in der Küchenmaschine auf langsamer Stufe 10 Minuten, oder von Hand 5 Minuten lang kneten. Damit das Früchtebrot beim Backen seine Form behält sollte der Teig nicht zu feucht sein. Wenn er etwas klebrig ist, dann noch ein wenig Mehl unterkneten. Den Früchtebrot-Teig 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit die harten Stiele der Feigen entfernen und die Feigen in Streifen schneiden. Die Pflaumen und Aprikosen halbieren.

Wenn der Teig gegangen ist, das Soft-Trockenobst vorsichtig unter den Teig kneten. Dazu den Teig nochmal kurz durchkneten und dann mit wenig Mehl dünn ausrollen. Nun die eingeweichten Rosinen, das geschnittene Obst und die ganzen Haselnüsse auf dem Teig verteilen. Dann den Teig zusammenrollen und kurz von Hand verkneten. Den Teig in vier gleiche Teile teilen und daraus vier Früchtebrote formen. Das Früchtebrot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und das Früchtebrot nochmals etwa 45 Minuten gehen lassen.

Das Früchtebrot im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft oder 190 Grad Ober/Unterhitze etwa 50 Minuten backen. Dann die heißen Brote mit Wasser bestreichen damit das Früchtebrot schön glänzt.

Das Früchtebrot bleibt in Alufolie eingewickelt mehrere Tage lang frisch.

Bitte empfehlen Sie dieses Rezept mit den Like-Buttons bei Facebook oder Twitter auf
© www.rezeptschachtel.de