FRÜCHTEBROT

4.9 bei 66 Bewertungen

13 h	Heißluft	170 Grad	40 min

In Kooperation mit servus.com. Hier geht es zum Zubereitungsvideo!



Zubereitung

1. **Am Vortag:**
Birnen, Äpfel, Rosinen, Feigen, Dörrpflaumen, Haselnüsse, Rum, braunen Zucker, Zimt und Nelkenpulver gut vermischen und ca. 12 Stunden ziehen lassen.

2. **Am Backtag:**
Mehl, Salz und Backpulver zur Fruchtmasse geben und alles gut verrühren. Den Teig in 6 Teile teilen und kleine Laibe formen (am besten geht das mit nassen Händen).

3. Bei 170 Grad ca. 40-50 Minuten backen (sollte das Brot schon früher dunkel werden, die Temperatur auf 160 Grad reduzieren).

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Das Früchtebrot ist eine ideale Geschenksidee für den Advent.

Zutaten

FÜR 6 KLEINE BROTE

TEIG

250 g	Birnen, mit Schale gerieben
500 g	Äpfel, mit Schale geriebene
500 g	Dinkelmehl 700
250 g	Rosinen
250 g	getrocknete Feigen, fein geschnitten
125 g	Dörrpflaumen, fein geschnitten
200 g	Haselnüsse
100 g	Rum
30 g	brauner Zucker
1 TL	Zimt
0.25 TL	Nelkenpulver
5 g	Salz
16 g	Backpulver