

FRÜCHTEBROT

★★★★★ 4.9 bei 10 Bewertungen

Backen
mit
Christina



in Kooperation mit [servus.com](https://www.servus.com)

Zubereitung

- 1 Die Birnen, Äpfel, Rosinen, Feigen, Dörrpflaumen, Walnüsse, Rum, braunen Zucker, Zimt und Nelkenpulver gut vermischen und ca. 12 Stunden ziehen lassen.
- 2 Danach Mehl, Salz und Backpulver zur Fruchtmasse geben und alles gut verrühren.
- 3 Den Teig in 4 Teile teilen und Laibe formen (am Besten geht das mit nassen Händen).

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



Das Fruchtbrot ist eine ideale Geschenkidee für den Advent.

[zum Zubereitungsvideo](#)



Zutaten

FÜR 4 LAIBE

TEIG

250 g	Birnen - mit Schale, gerieben
750 g	Äpfel - mit Schale geriebene
500 g	Dinkelmehl 700
250 g	Rosinen
250 g	fein geschnittene, getrocknete Feigen
125 g	fein geschnittene, Dörrpflaumen
200 g	Haselnüsse
100 g	Rum
30 g	brauner Zucker
1 TL	Zimt
	1/4 TL Nelkenpulver
5 g	Salz
1 Pkg.	Backpulver