

# FRÜCHTEBROT

★★★★★ 4.9 bei 63 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



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).



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