



Saftiges Fruchtebrot mit Haselnüssen

Früchte-Nuss-Mix

100 g getrocknete Apfelringe

100 g getrocknete Aprikosen

100 g getrocknete Birnen

100 g getrocknete Feigen

100 g getrocknete Ananas

100 g getrocknete Datteln

100 g getrocknete Cranberries

100 g getrocknete und entsteinte Pflaumen

100 g getrocknete und entsteinte Sauerkirschen

100 g Bananenchips

200 g Orangeat

200 g Zitronat

100 g Sultaninen

100 g Korinthen

200 g Haselnüsse

Zubereitungszeit: 2 h

Kochzeit: 1 h 30 min

Gesamtzeit: 3 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 40 Personen

Kalorien p.P.: 202 kcal

Für den Teig

200 ml Milch

1 Würfel frische Hefe

400 g Mehl

25 g Honigkuchengewürz

100 g Zucker

1 Prise(n) Salz

50 ml Kirschwasser

Vorbereitung am Vortag

1. Getrocknete Äpfel, Aprikosen, Birnen und Feigen über Nacht in 1 Liter Wasser einweichen.

Teig Zubereitung

1. Milch lauwarm werden lassen und die Hefe darin auflösen.

2. Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde in die Mitte drücken und die Hefemilch hineingießen. Zucker auf den Rand streuen. Den Vorteig 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Nun das Honigkuchengewürz und Salz hinzufügen. Mit dem Knethaken alles zu einem festen Teig verkneten -

eventuell noch etwas Milch dazugeben, damit ein zusammenhängender Teigklumpen entsteht. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.

Zubereitung Frucht-Nuss-Mischung

1. Die eingeweichten Früchte gut abtropfen und mit einem scharfen Messer fein würfeln.
2. Getrocknete Ananas, Orangeat, Zitronat und Pflaumen ebenfalls würfeln.
3. Bananenchips grob zerkleinern.
4. Haselnüsse grob zerhacken.
5. Gewürfelte Trockenfrüchte, Orangeat, Zitronat, Rosinen, Korinthen und Haselnüsse vermischen und Kirschwasser zufügen.
6. Die Fruchtmischung mit den Händen in den Hefeteig gleichmäßig unterkneten.

Backen

1. Ein Backblech, mit Backpapier auslegen und die Teigmasse darauf geben. Zwei Laibe daraus formen.
2. Das Früchtebrot bei 175 Grad im Umluft-Backofen für etwa 45 Minuten backen, dann herausnehmen, in Alufolie fest einpacken und weitere 45 Minuten bei 150 Grad backen.

3. Nach dem Ende der Backzeit, das Brot in der Alufolie auskühlen lassen.

Lagerung

Nach dem Auskühlen aus der Folie nehmen, in Backpapier oder ein Baumwolltuch wickeln und bei Raumtemperatur lagern. So bleibt es saftig und kann gleichzeitig „atmen“, wodurch Schimmelbildung vermieden wird.

Haltbarkeit:

- im Brotkasten oder Schrank: 5 - 7 Tage
- kühl und trocken gelagert: mehrere Wochen
- in Scheiben eingefroren: mehrere Monate