

Rezept

Früchtebrot mit Haselnüssen

Ein Rezept von Früchtebrot mit Haselnüssen, am 17.04.2024

Zutaten

750 g Dörrobst	250 g getrocknete Feigen
550 g Mehl (Type 550)	1 Würfel Hefe (42 g)
50 g Zucker	75 g Haselnusskerne
100 g ganze abgezogene Mandeln	je 100 g gehacktes Zitronat und Orangeat
75 g Korinthen	2 TL Zimtpulver
1-2 TL Anissamen	1 Msp. gemahlene Nelken
1 Msp. gemahlenes Piment	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 5 LAIBE À 15 SCHEIBEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Dörrobst und Feigen mit 1 l Wasser übergießen und über Nacht stehen lassen.

2. Früchte 15 Min. im Einweichwasser kochen, in ein Sieb abgießen, den Sud auffangen. Früchte zerkleinern.

3. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln. 1 TL Zucker darauf geben, mit 6 EL lauwarmem Früchtesud und Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.

4. Haselnüsse und 50 g Mandeln hacken. Mit Trockenfrüchten, 6-7 EL lauwarmem Früchtesud, restlichem Zucker, Zitronat, Orangeat, Korinthen und Gewürzen unterkneten. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur gehen lassen.

5. Ofen auf 200° vorheizen, 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Teig kneten und zu 5 Laiben formen. Aufs Blech legen, mit restlichen Mandeln verzieren. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. backen. Die heißen Brote mit warmem Früchtesud bestreichen.