

## Rezept

# Früchtebrot mit Haselnüssen

Ein Rezept von Früchtebrot mit Haselnüssen, am 17.04.2024

## Zutaten

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