

Rezept

Mandel-Pflaumen-Brot

Ein Rezept von Mandel-Pflaumen-Brot, am 19.04.2024

Zutaten

250 g getrocknete Pflaumen

Salz

1 Würfel frische Hefe

Außerdem: Fett für die Form

650 g Weizenmehl Type 1050

1 TL Zimtpulver

200 g Mandelkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KASTENFORM VON 30 CM LÄNGE (CA. 20 SCHEIBEN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Die Form fetten. Die Pflaumen in kleine Würfel schneiden und mit 100 ml Wasser in einem kleinen Topf ca. 5 Min. köcheln, so nehmen sie Feuchtigkeit auf und machen das Brot später saftig.

2. Mehl, 2 TL Salz und Zimt in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln und daraufstreuen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts 1/2 l handwarmes Wasser langsam unterarbeiten und so lange weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht.

3. Den Backofen auf 50° vorheizen, dann ausschalten. Inzwischen Mandeln und Pflaumen mit der Kochflüssigkeit zum Teig geben und unterkneten. Den Teig in die Form füllen, in den Backofen (Mitte) stellen und darin ca. 30 Min. gehen lassen. Die Backofentemperatur auf 190° (Umluft 170°) erhöhen und das Brot im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen.