Rezept

Saftige Früchtebrote

Ein Rezept von Saftige Früchtebrote, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	getrocknete Birnen (Hutzeln, Kletzen)
250 g	getrocknete Feigen
250 g	Weizenmehl (Type 1050)
1 TL	Salz
1 Beutel	Natursauerteig (für 500 g Mehl)
125 g	Korinthen
100 g	gewürfeltes Zitronat
150 g	gehäutete Mandeln
170 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver
250 g	getrocknete Pflaumen
200 g	getrocknete Aprikosen
250 g	Roggenmehl (Type 1150)
1 Pck.	Trockenhefe (für 500 g Mehl)
250 g	Rosinen
3 EL	Kirschwasser (nach Belieben)
100 g	gewürfeltes Orangeat
150 g	Haselnüsse
3/4 TL	gemahlene Nelken
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 5 Brote: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1625 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen und Pflaumen getrennt, die Feigen zusammen mit den Aprikosen in Schüsseln geben und mit jeweils gut ½ l Wasser begießen. Abgedeckt 12 Std. (am besten über Nacht) einweichen lassen.

2. Am nächsten Tag die Birnen samt Einweichwasser in einen Topf geben und 10-15 Min. bei mittlerer Hitze kochen, bis sie weich sind. Birnen im Kochwasser lauwarm abkühlen lassen. Dann wie auch die übrigen Früchte nacheinander in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen, dabei das Einweichwasser getrennt auffangen.

3. Beide Mehlsorten in einer Schüssel mit Salz und Hefe mischen, Sauerteig und 300 ml lauwarmes Birnenkochwasser dazugeben (eventuell noch etwas Feigen-Aprikosen-Einweichwasser daruntermischen). Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem eher festen Teig verkneten, dann noch 5 Min. kräftig von Hand kneten. Den Teig zur Kugel formen und mit einem Küchentuch abgedeckt 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

4. Rosinen und Korinthen nach Wunsch mit Kirschwasser mischen. Die abgetropften Früchte mit den Händen vorsichtig ausdrücken, die Birnen halbieren oder vierteln. Alles mit Zitronat und Orangeat, Mandeln, Haselnüssen, 150 g Zucker und den Gewürzen unter den Teig kneten. Dabei eventuell noch ein wenig Mehl unterarbeiten- aber nicht zu viel, der Teig darf weich und klebrig sein. In eine mit Mehl ausgestreute Schüssel geben und weitere 30 Min. zugedeckt gehen lassen.

5. Den Backofen auf 175° vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig kurz durchkneten und in fünf gleich große Portionen teilen. Daraus jeweils mit gut bemehlten Händen kleine Brotlaibe formen und auf die Bleche legen. Die Laibe mit den Händen mit Pflaumeneinweichwasser einreiben und glatt formen.

6. Die Bleche nacheinander in den Ofen (unten, Umluft 160°) schieben und die Brote ca. 1 Std. backen, dabei jeweils nach 20 Min. Backzeit mit Pflaumeneinweichwasser bepinseln – beim letzten Mal ca. 1 TL Zucker unter 3-4 EL Einweichwasser rühren, so erhalten die Brote einen schönen Glanz. Die Brote aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In Alufolie verpackt halten die Brote gut 2-3 Wochen.