

Rezept

# Aprikosen-Mandel-Brot

Ein Rezept von Aprikosen-Mandel-Brot, am 09.09.2024

## Zutaten

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| ½ Würfel Hefe (20 g)                    | 2 EL Zucker                         |
| <b>200 ml</b> lauwarmes Wasser          | <b>150 ml</b> lauwarmer Orangensaft |
| <b>1 Prise</b> Salz                     | <b>250 g</b> Weizenmehl Type 550    |
| <b>50 g</b> Weizenmehl Type 1050        | <b>1 TL</b> Backpulver              |
| <b>100 g</b> getrocknete Soft-Aprikosen | <b>75 g</b> gehackte Mandeln        |
| Butter für die Form                     |                                     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Gugelhupfform (1 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Die Backform einfetten und warm stellen. Die Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker und 100 ml lauwarmem Wasser glatt rühren und zugedeckt warm stellen. Restliches Wasser mit Saft, restlichem Zucker und Salz verrühren. Beide Mehlsorten in einer Schüssel mit dem Backpulver mischen.
2. Flüssigkeit und Hefewasser zum Mehl gießen und den Teig kräftig schlagen. Aprikosen vierteln und mit den gehackten Mandeln (bis auf 1 EL) unter den Teig heben. Die Backform mit den restlichen Mandeln ausstreuen, Teig einfüllen und mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Teig 15 Min. auf der Heizung gehen lassen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Auf den Herdboden ein Gefäß mit Wasser stellen. Das Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.