Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Früchtebrot De Luxe

Ein Rezept von Früchtebrot De Luxe, am 17.04.2024

Zutaten

	½ l Apfelsaft
75 g	Dörrpflaumen
50 g	getrocknete Aprikosen
1	Bio-Zitrone
3 EL	Vanillezucker
	½ TL gemahlener Zimt
1 Prise	feines Meersalz
100 g	Roggenvollkornmehl Type 1150
50 g	Haselnüsse
100 g	getrocknete Birnen
75 g	getrocknete Feigen
50 g	Sultaninen
4	Nelken
1 EL	schwach entöltes Kakaopulver
	frisch geriebene Muskatnuss
325 g	Weizenvollkornmehl Type 1050 (+ etwas mehr zum Arbeiten)
	½ Würfel Hefe (20 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 2 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Apfelsaft in einem Topf erhitzen, er braucht aber nicht zu kochen. Trockenobst zugeben, Topf vom Herd nehmen und das Obst abgedeckt mindestens etwa 4 Stunden, maximal über Nacht ziehen lassen. Danach die Früchte in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen, dabei den gesamten Sud auffangen und beiseitestellen. Früchte grob würfeln, dabei eventuell vorhandene Stielansätze entfernen.

2. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, Schale fein in eine große Schüssel reiben. Nelken im Mörser fein mahlen und mit Vanillezucker, Kakao, Zimt, Muskat und Salz in die Schüssel geben, alles vermischen. 250 g Weizenmehl und das Roggenmehl in die Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen und die Hefe hineinkrümeln, mit 4 EL Fruchtsud verrühren. Vorteig 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er blasig wird.

3. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts (noch besser: die Küchenmaschine nehmen) verkneten, dabei in kleinen Mengen so viel Fruchtsud zugießen (insgesamt 150-200 ml, Rest aufheben), bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der sich von der Schüssel löst. Nun Nüsse und Trockenfrüchte zugeben und unbeirrt weiterkneten, auch wenn es eine recht klebrige Angelegenheit ist. Es dauert ein paar Minuten, bis sich Teig und Früchte richtig verbinden. Dann esslöffelweise das übrige Weizenmehl zugeben (insgesamt 50-75 g), bis der Teig kaum mehr klebt und sich zur Kugel formen lässt. Zugedeckt etwa 1-1 ½ Stunden gehen lassen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Arbeitsfläche bemehlen. Teig halbieren, mit Mehl bestäuben und die Hälften zu länglichen Brotlaiben formen. Beide Laibe mit deutlichem Abstand aufs Blech setzen, dabei die Seite mit den wenigsten Unebenheiten oder Rissen nach oben platzieren. Leicht bemehlen, abgedeckt gut 30 Minuten gehen lassen.

5. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Die Brote in den Ofen (Mitte, Umluft 170 °C) schieben und 40-50 Minuten backen, sie sollen nicht zu dunkel werden (notfalls mit Backpapier abdecken). Aus dem Ofen nehmen, mehrmals mit dem restlichen Fruchtsud einpinseln und vollständig auskühlen lassen. Dann stramm mehrfach in Frischhaltefolie wickeln und bis zum Verschenken kühl lagern.