

Rezept

Früchtebrot im Hefeteigmantel

Ein Rezept von Früchtebrot im Hefeteigmantel, am 10.05.2026

Zutaten

FÜR DIE MASSE:

200 g Kletzen (siehe Rezept-Tipp)	300 g getrocknete Soft-Pflaumen
je 50 g Weinbeeren, Rosinen und getrocknete Soft - Datteln	30 g Zitronat
200 g getrocknete Soft -Feigen	10 g Orangeat
20 g ungeschälte Mandeln	50 g Haselnusskerne
5 cl Rum	20 g Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)

AUßERDEM:

Öl für die Form	1/3 Rezept Winterhefeteig (siehe Rezept-Tipp)
Mehl für die Arbeitsfläche	1 Eigelb zum Bestreichen
Ausstecher in Sternform (2 – 3 cm Ø, nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (ca. 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Am Vortag für die Masse die Form mit Öl fetten und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Kletzen in einem kleinen Topf mit Wasser bedecken und einmal aufkochen lassen, dann abgießen. Alle Trockenfrüchte, Nüsse, Mandeln und Kuvertüre hacken, dann mit dem Rum mischen und in die Form füllen. Dabei alles gut pressen und über Nacht ziehen lassen.
2. Am nächsten Tag den Hefeteig wie im Rezept zum Winterhefeteig beschrieben herstellen und gehen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Hefeteig auf wenig Mehl 4-5 mm dünn zu einem Rechteck (ca. 10 x 30 cm) ausrollen. Die gepresste Fruchtemasse stürzen und in den Hefeteig einschlagen. Das Früchtebrot mit der Naht nach unten auf das Blech setzen.
3. Den restlichen Hefeteig ausrollen, Sterne oder andere Motive ausstechen und auf das Früchtebrot setzen. Oder den Teig zu drei dünnen Schnüren formen, zu einem Zopf flechten und um das Brot legen. Das Brot mit verquirltem Eigelb bestreichen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen und das Früchtebrot darin ca. 30 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Es hält sich in Frischhaltefolie 3 bis 4 Tage.