

## Rezept

# Früchtebrot zum Verschenken

Ein Rezept von Früchtebrot zum Verschenken, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> getrocknete Pflaumen ohne Stein	<b>250 g</b> getrocknete Datteln ohne Stein
<b>250 g</b> getrocknete Feigen	<b>250 g</b> Sultaninen
<b>500 g</b> getrocknete Cranberrys	<b>400 ml</b> Apfelsaft
<b>50 ml</b> Orangenlikör (oder Orangensaft)	<b>50 g</b> ganze Mandeln
<b>500 g</b> Roggenbrotteig (beim Bäcker vorbestellen)	<b>500 g</b> gehackte Mandeln
½ TL gemahlene Nelken	<b>3 EL</b> Zimtpulver
½ TL Speisestärke	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Brote (à ca. 30 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

1. Die Pflaumen, Datteln und Feigen vierteln. Die Früchte mit Sultaninen und Cranberrys in eine große Schüssel geben. 300 ml Apfelsaft und den Orangenlikör dazugießen und alles gut mischen. Die Früchte 12 Std. quellen lassen. Die ganzen Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, in ein Sieb abgießen, häuten und halbieren.
2. Am nächsten Tag ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die gequollenen Früchte mit Brotteig, gehackten Mandeln, gemahlene Nelken und Zimtpulver verkneten, sodass der Teig die Früchte zusammenhält. Den Früchtebrotteig in 4 Stücke teilen, die Stücke gleichmäßig zu ovalen Broten formen und auf das Backblech legen. Die Mandelhälften in kleinen Sternen auf der Oberseite der Brote anordnen und leicht andrücken. Die Früchtebrote ca. 30 Min. ruhen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
3. Die Brote im Backofen (Mitte) 60-80 Min. backen. Die Speisestärke mit dem restlichen Apfelsaft in einem kleinen Topf anrühren, die angerührte Stärke aufkochen und 1-2 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit klar ist. Die Brote sofort damit bepinseln und vollständig abkühlen lassen. In Alufolie gewickelt 1-2 Wochen ziehen lassen.