

Früchtebrot



Zutaten

- 600 g Trockenfrüchte, z.B. Datteln, Feigen, Aprikosen, Rosinen, Zitronat und Orangeat, Backpflaumen
- 200 g Nüsse, z.B. Wal-Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne,
- 200 ml Apfelsaft
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Für den Hefeteig:

- 125 g Mehl (alle Sorten geeignet)
- ¼ Würfel Frischhefe oder 5 g Trockenhefe
- 65 ml Milch oder eine pflanzliche Alternative
- 30 g Butter oder Margarine

Zubereitung

Nüsse und Trockenfrüchte grob hacken. Apfelsaft und Gewürze leicht erwärmen (nicht kochen) und über die Nuss-Frucht-Mischung gießen. Gut verrühren und die Masse etwa ein bis zwei Stunden ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Hefeteig zubereiten: Butter und Milch auf etwas mehr als Handwärme erwärmen, in das Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Circa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Hefeteig und eingelegte Früchte gründlich miteinander verkneten. Den Früchtebrotteig zu einem Laib formen und auf ein Backblech mit einer Backpapier-Alternative legen oder in eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen. Mit etwas Milch bepinseln. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze 40-45 Minuten lang backen, bis kein Teig mehr an einem Holzstäbchen kleben bleibt, mit dem probeweise in den Teig gestochen wird (Stäbchenprobe). Am besten schmeckt das Früchtebrot, wenn es vor dem Verzehr luftdicht verpackt (Bienenwachstücher)kannst) für drei bis vier Tage aufbewahrt wird. Luftdicht und kühl gelagert Haltbarkeit mindestens 2 Wochen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Früchtebrot



Zutaten

- 600 g Trockenfrüchte, z.B. Datteln, Feigen, Aprikosen, Rosinen, Zitronat und Orangeat, Backpflaumen
- 200 g Nüsse, z.B. Wal-Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne,
- 200 ml Apfelsaft
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Für den Hefeteig:

- 125 g Mehl (alle Sorten geeignet)
- ¼ Würfel Frischhefe oder 5 g Trockenhefe
- 65 ml Milch oder eine pflanzliche Alternative
- 30 g Butter oder Margarine

Zubereitung

Nüsse und Trockenfrüchte grob hacken. Apfelsaft und Gewürze leicht erwärmen (nicht kochen) und über die Nuss-Frucht-Mischung gießen. Gut verrühren und die Masse etwa ein bis zwei Stunden ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Hefeteig zubereiten: Butter und Milch auf etwas mehr als Handwärme erwärmen, in das Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Circa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Hefeteig und eingelegte Früchte gründlich miteinander verkneten. Den Früchtebrotteig zu einem Laib formen und auf ein Backblech mit einer Backpapier-Alternative legen oder in eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen. Mit etwas Milch bepinseln. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze 40-45 Minuten lang backen, bis kein Teig mehr an einem Holzstäbchen kleben bleibt, mit dem probeweise in den Teig gestochen wird (Stäbchenprobe). Am besten schmeckt das Früchtebrot, wenn es vor dem Verzehr luftdicht verpackt (Bienenwachstücher)kannst) für drei bis vier Tage aufbewahrt wird. Luftdicht und kühl gelagert Haltbarkeit mindestens 2 Wochen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Früchtebrot



Zutaten

- 600 g Trockenfrüchte, z.B. Datteln, Feigen, Aprikosen, Rosinen, Zitronat und Orangeat, Backpflaumen
- 200 g Nüsse, z.B. Wal-Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne,
- 200 ml Apfelsaft
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Für den Hefeteig:

- 125 g Mehl (alle Sorten geeignet)
- ¼ Würfel Frischhefe oder 5 g Trockenhefe
- 65 ml Milch oder eine pflanzliche Alternative
- 30 g Butter oder Margarine

Zubereitung

Nüsse und Trockenfrüchte grob hacken. Apfelsaft und Gewürze leicht erwärmen (nicht kochen) und über die Nuss-Frucht-Mischung gießen. Gut verrühren und die Masse etwa ein bis zwei Stunden ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Hefeteig zubereiten: Butter und Milch auf etwas mehr als Handwärme erwärmen, in das Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Circa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Hefeteig und eingelegte Früchte gründlich miteinander verkneten. Den Früchtebrotteig zu einem Laib formen und auf ein Backblech mit einer Backpapier-Alternative legen oder in eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen. Mit etwas Milch bepinseln. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze 40-45 Minuten lang backen, bis kein Teig mehr an einem Holzstäbchen kleben bleibt, mit dem probeweise in den Teig gestochen wird (Stäbchenprobe). Am besten schmeckt das Früchtebrot, wenn es vor dem Verzehr luftdicht verpackt (Bienenwachstücher)kannst) für drei bis vier Tage aufbewahrt wird. Luftdicht und kühl gelagert Haltbarkeit mindestens 2 Wochen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Früchtebrot



Zutaten

- 600 g Trockenfrüchte, z.B. Datteln, Feigen, Aprikosen, Rosinen, Zitronat und Orangeat, Backpflaumen
- 200 g Nüsse, z.B. Wal-Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne,
- 200 ml Apfelsaft
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Für den Hefeteig:

- 125 g Mehl (alle Sorten geeignet)
- ¼ Würfel Frischhefe oder 5 g Trockenhefe
- 65 ml Milch oder eine pflanzliche Alternative
- 30 g Butter oder Margarine

Zubereitung

Nüsse und Trockenfrüchte grob hacken. Apfelsaft und Gewürze leicht erwärmen (nicht kochen) und über die Nuss-Frucht-Mischung gießen. Gut verrühren und die Masse etwa ein bis zwei Stunden ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Hefeteig zubereiten: Butter und Milch auf etwas mehr als Handwärme erwärmen, in das Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Circa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Hefeteig und eingelegte Früchte gründlich miteinander verkneten. Den Früchtebrotteig zu einem Laib formen und auf ein Backblech mit einer Backpapier-Alternative legen oder in eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen. Mit etwas Milch bepinseln. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze 40-45 Minuten lang backen, bis kein Teig mehr an einem Holzstäbchen kleben bleibt, mit dem probeweise in den Teig gestochen wird (Stäbchenprobe). Am besten schmeckt das Früchtebrot, wenn es vor dem Verzehr luftdicht verpackt (Bienenwachstücher)kannst) für drei bis vier Tage aufbewahrt wird. Luftdicht und kühl gelagert Haltbarkeit mindestens 2 Wochen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de