klassisches Früchtebrot

Früchte-, Kletzen-, oder Hutzelbrot – das beliebte, mit Nüssen und getrockneten Früchten gefüllte Weihnachsbrot bleibt lange frisch und aromatisch. Und Schmeckt nach mehr:

Vorab-Info:
Vorbereiten: ca. 45 Min.
Ruhen: 2 Std.
Gehen: 90 Min.
Backen: 60 Min.

Zutaten: für 1 Brot im Kasten
50 gr. Rosinen
70 gr. Haselnusskerne
70 gr. Mandelkerne
100 gr. Belegkirschen
30 gr. Orangeat gewürfelt
30 gr. Zitronat gewürfelt
75 gr. getrocknete Datteln oder Pflaumen
75 gr. getrocknete Feigen
50 gr. getrocknete Aprikosen
50 gr. getrocknete Mango
50 gr. getrocknete Äpfel
1 st. Bio-Orange
1-2 cl. weißer Rum
500 gr. Mehl
1 Msp. Salz
2 TL. Lebkuchengewürz
50 gr. Zucker
150 ml Milch
1 Würfel Hefe
1 Eiweiß
20 ganze geschälte Mandelkerne

Zubereitung:
1. Die Rosinen mit den Haselnüssen, Mandeln und Belegkirschen, dem Orangeat und Zitronat in eine Schüssel geben. Die Pflaumen/Datteln, Feigen,Aprikosen, Mango und Äpfel in Stücke schneiden in die Schüssel geben.
2. Die Orangenschale fein abreiben und zu den Früchten geben. Die Orange auspressen und mit dem Rum zu den Früchten geben und dieses Min. 2 Std. ziehen lassen.
3. Aus dem Mehl mit der Milch und den Gewürzen so wie der Hefe einen Vorteig erstellen und 15 Min. gehen lassen
4. den Vorteig mit etwas Mehl zu einem Hefeteig verarbeiten und 45 Min. gehen lassen. Bis sich der Teig deutlich vergrößert hat. Die Früchtemischung zugeben und ggf. etwas Mehl verkneten.
5. Den Teig zu einem länglichen Laib formen, und in einer 25 cm. Kastenform mit Backpapier füllen. Mit dem verquirltem Eiweiß bestreichen und mit den übrigen Mandeln verzieren/belegen. Teig nochmalig 45 Min. gehenlassen.

6. Danach 60 - 70 min. bei 160 C° backen. Das Brot aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp:
Das Brot am besten schon im November für die Weihnachtszeit backen. In Klarsichtfolie und durch die Früchte und Nüsse bleibt das Gebäck sehr lange saftig und aromatisch.

Brot
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:fruechtebrot

Last update: **25.03.2022 18:16**