

klassisches Früchtebrot



Früchte-, Kletzen-, oder Hutzelnbrot - das beliebte, mit Nüssen und getrockneten Früchten gefüllte Weihnachtsbrot 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 verquirlten 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**