

Früchtebrot

Zutaten

500 g Mehl
75 g Hefe
ca. 0,5 l Milch
2 Prisen Salz
4 Prisen Zucker
500 g Feigen
250 g Walnüsse/gestiftelte Mandeln
750 g Zwetschgen
500 g Sultaninen
500 g Birnen/Aprikosen (fertig getrocknete Fruchtemischung)
200 g Haselnüsse ganze
100 g Zitronat
100 g Orangat
Gewürze: 1 gestrichener TL Zimt, 1 Msp- Nelken, 1 Msp. Kardamom
100 g Rum

1. Sultaninen (am Vorabend) in Rum einlegen, die anderen Früchte in warmes Wasser einweichen, abseien, Früchte auseinander schneiden
2. Für den Teig: gesiebttes Mehl, Hefe, Milch, Hefe, Salz, Zucker gut kneten. Es sollte ein fester Teig (eher wie Brotteig) entstehen. Ruhen lassen bis er doppelt so groß ist
3. Früchte, Nüsse, Orangat, Zitronat, Gewürze zum Teig geben und ganz gut untermischen, letztendlich mit einem Schuss Rum verfeinern und erneut gut vermengen. Es sollte eine gute Verbindung zwischen Teig und Früchte geben.
4. Kastenform mit Backpapier auslegen und Teig einfüllen (wieder ein bisschen gehen lassen) In den vorgeheizten Ofen (Umluft 160 °C Grad) ca. 60 Minuten backen.
5. Aus dem Ofen entnehmen und erkalten lassen. Nach Belieben Puderzucker mit Wasser/Rum oder Rumaroma verrühren und bestreichen.