

Schnelles Früchtebrot mit Brotbackmischung



Zwetschgen, Birnenspalten und Apfelringe dörren wir im Herbst im Dörrapparat und frieren das gedörrte Obst dann ein. Da wir unser Dörrobst nicht schwefeln würde es sonst schimmeln. Im Winter tauen wir dann immer wieder eine Knabber-Portion auf oder wir backen ein schnelles Früchtebrot.



Die roten Apfelringe auf dem Foto oben stammen übrigens von unserer rotfleischigen Apfel-Sorte „Baya Marissa“ – ein Hingucker, der auch noch schmeckt.

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Trockenfrüchte	in eine Schüssel geben

200 g Walnüsse grob wie aus der Schale geknackt	zugeben.
ein wenig Rum	darüber geben und über Nacht ziehen lassen. Immer wieder mal durchrühren, damit alle Früchte und Nüsse vom Rum benetzt werden.
1 kg Brotbackmischung (z.Bsp. „Dinkel-Vollkorn“ oder „Bauernbrot“)	mit
750 g lauwarmen Wasser	zu gut 8 Minuten zu einem lockeren Brotteig verkneten. Die Teigoberfläche muss glänzen. Anschließend zugedeckt gut gehen lassen, bis sich der Brotteig verdoppelt hat. Dann die Frucht-Nuss-Mischung unterkneten und 2 Laibe formen. Auf einem Backblech nochmals gehen lassen.
lauwarmes Wasser	auf das Blech rund um die Brote spritzen.

Temperatur:	200 Grad Umluft vorheizen
Backzeit:	25 Minuten backen. Anschließend auf 175 Grad reduzieren und 35 Minuten fertig backen.

Tipp: Das Brot mit Butter genießen. Es schmeckt aber auch hervorragend mit Käsebelag, gekochten oder rohem Schinken. Das Früchtebrot lässt sich auch gut auf Vorrat einfrieren.