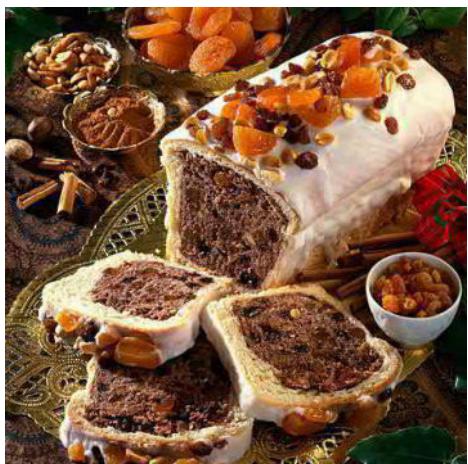


# Erdnuss-Früchtebrot



100 g	getrocknete Aprikosen
30 g	Rosinen
100 ml	Birnendicksaft (Reformhaus)
500 g	Mehl
1 Würfel (42 g)	Hefe
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
150 ml	Milch
150 g	Butter oder Margarine
75 g	ungesalzene Erdnusskerne
2 EL	Kakaopulver
1 TL	Zimt
1/2 TL	gemahlene Muskatnuss
	Fett
175 g	Puderzucker
2 EL	Zitronensaft
	einige getrocknete Aprikosen, Rosinen und Erdnüsse

1. Aprikosen würfeln. Aprikosen und Rosinen mit Birnendicksaft begießen, über Nacht einweichen lassen und abtropfen lassen. Mehl, zerbröckelte Hefe, Zucker und Salz mischen. Milch und Fett erwärmen, zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Teig halbieren. Aprikosen, Rosinen, Erdnüsse, Kakao, Zimt und Muskat unter eine Hälfte kneten. Teighälften zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Nochmals durchkneten. Dunklen Teig zu einer 26 cm langen Rolle formen.
3. Hellen Teig zu einer Platte (ca. 28x25 Ø) cm ausrollen und Früchtebeteig damit umwickeln. In eine gefettete Kastenform (26 cm lang) legen und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 35 Minuten backen.
4. In der Form etwas auskühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Für die Verzierung Puderzucker, Zitronensaft und 2 Esslöffel kaltes Wasser glatt rühren. Über das Brot gießen.
5. Brot mit Aprikosenhälften, Rosinen und Erdnüssen verzieren. Ergibt ca. 12 Scheiben.