

Früchtebrot



400 g	gemischtes Backobst
200 g	Nusskernmischung
100 g	Korinthen
0.125 l	Birnensaft
200 g	Mehl
150 g	Dinkelmehl (Typ 630)
100 g	brauner Zucker
1 Prise	Salz
	Mark von 1/2 Vanilleschote
1 Würfel (42 g)	frische Hefe
1	Ei (Größe M)
75 g	laktosefreie Butter
	Walnusskerne und getrocknete Apfelfringe
	Mehl
	Fett
	Alufolie

Backobst klein schneiden. Nussmischung grob hacken.

Korinthen, Backobst und Nüsse in einer großen Schüssel mischen.

Mit Birnensaft beträufeln. Ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Mehl, Dinkelmehl, 50 g Zucker, Salz und Vanillemark mischen.

Hefe in 150 ml lauwarmes Wasser bröckeln und unter Rühren auflösen. Ei und Hefewasser in die Mehlmischung geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Hefeteig und marinierte Obst-Nuss-Mischung auf bemehlter Arbeitsfläche verkneten.

Eine Kastenform (25 cm Länge) fetten. Teig hineingeben. Noch einmal zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 65–75 Minuten backen.

Nach ca. der Hälfte der Backzeit mit Alufolie bedecken. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen.

Butter in einem Topf schmelzen. Kuchen aus der Form stürzen, mit Butter bepinseln und mit 50 g Zucker bestreuen.

Auskühlen lassen. Mit Walnüssen und Apfelfringen verzieren