

Früchtebrot



50 g	Korinthen und Rosinen
100 g	getrocknete Apfelringe, Ananasstücke, Pflaumen , Datteln und Aprikosen (ohne Kern)
100 g	Mandelkerne
75 g	Walnusskerne
5 cl	Rum
100 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillin-Zucker
1 Päckchen	Lebkuchenmischung , 1 Messerspitze Ingwer und Zimt abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 kg	Sauerteig
100 g	Mehl zum Unterkneten und zum Ausrollen
125 g	Aprikosen-Konfitüre
25 g	getrocknete Apfelringe
50 g	getrocknete Aprikosen
30 g	Walnusskerne
20 g	Mandeln
20g	Rosinen

Korinthen und Rosinen waschen, gut trocken tupfen. Alle Trockenfrüchte ca. 3 Stunden in 500 ml lauwarmem Wasser einweichen. Abtropfen lassen, kleinschneiden. Korinthen und Rosinen zufügen.

Walnüsse und Mandeln grob hacken, dazugeben und mit Rum, Zucker, Vanillin-Zucker, Lebkuchengewürz, Ingwer, Zimt und abgeriebene Zitronenschale vermischen. 500 g Sauerteig mit den vorbereiteten Früchten verkneten.

Einen runden Laib daraus formen. Restlichen Sauerteig mit etwas Mehl verkneten und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Früchtelaib darin so einschlagen, dass die "Naht" unten ist.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen.

Etwas auskühlen lassen. Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und das Brot mit 3/4 der Menge bestreichen. Zum Verziern Apfelringe, Aprikosen, Walnusskerne, Mandeln und Rosinen in die feuchte Konfitüre drücken.

Trockenfrüchte mit restlicher Konfitüre bestreichen. Ergibt ca. 35 Scheiben.