

Früchtebrot



125 g	getrocknete Apfelringe
125 g	getrocknete Aprikosen
100 g	getrocknete Birnen
100 g	getrocknete Feigen
80 ml	Milch
1/2 Würfel	Hefe
250 g	Mehl
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	gemahlener Anis, Fenchel und Zimt
1 Prise	gemahlene Nelken
125 g	Rosinen und Korinthen
100 g	getrocknete Ananas
100 g	getrocknete Pflaumen (ohne Stein)
50 g	Bananenchips (gesüßt)
75 g	Orangeat und Zitronat
200 g	Haselnusskerne
2 EL	Kirschwasser
	Fett

Äpfel, Aprikosen, Birnen und Feigen in 1 Liter kaltem Wasser über Nacht einweichen. Milch erwärmen, Hefe hineinbröseln. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefemilch hineingießen.

Zucker, Salz und Gewürze auf den Mehrland streuen. Schüssel zudeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes gut durchkneten. Zum Schluss mit den Händen zu einem festen Kloß verkneten.

Erneut 40 Minuten zudeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit Rosinen und Korinthen gründlich waschen, abtropfen, trocken tupfen und zerkleinern. Ananas und Pflaumen fein zerkleinern. Bananen im Universalzerkleinerer grob zerschlagen.

Orangeat, Zitronat (je 1 Esslöffel beiseite legen) Rosinen, Korinthen, Haselnüsse, kleingeschnittene Früchte und Kirschwasser mischen und unter den Hefeteig kneten. Den Früchtebrot auf ein gefettetes Backblech geben und einen Laib daraus formen.

Mit restlichem Orangeat und Zitronat bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gas: Stufe 2) ca. 1 3/4 Stunden backen (nach 3/4 Stunden der Backzeit mit Pergamentpapier abdecken).

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das Brot in Alufolie einschlagen und einige Tage an kühlem Ort stehen lassen. So können sich die Gewürze gut entfalten und das Früchtebrot wird besonders saftig.