

Früchtebrot mit getrockneten Pflaumen aus Kalifornien



150 g	getrocknete Pflaumen
4 EL	Wasser (oder Rum)
500 g	Mehl
2 Päckchen	Trockenbackhefe
100 g	weiche Butter
2	Eier (M)
80 g	Zucker
2 EL	flüssiger Honig
4 gestrichene(r) TL	Stollen- oder Lebkuchengewürz
125 ml	zimmerwarme Milch
50 g	kalifornische Walnüsse
100 g	getrocknete Pflaumen aus Kalifornien
80 g	ganze, getrocknete Cranberries
2 TL	Mehl

Getrocknete Pflaumen mit Wasser pürieren.

Mehl und Hefe mischen. Butter, Eier, Zucker, Honig, Stollen- oder Lebkuchengewürz, Milch und Pflaumenpüree zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Walnüsse grob hacken und mit Pflaumen, Cranberries und Mehl mischen. Teig auf bemehlter Fläche kurz durchkneten, flach drücken und die Pflaumen-Mischung darauf verteilen. Teig zusammenschlagen und alles gut unterkneten, dabei darauf achten, dass die Früchte mit Teig bedeckt sind.

Teig länglich formen und in eine gut gefettete Kastenform (ca. 30 cm lang) legen. Nochmals abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

Früchtebrot im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 °C) ca. 45-50 Minuten backen.