

# Nuss-Früchtebrot



50 g	getrocknete Aprikosen
250 g	getrocknete Feigen
125 g	Rosinen
150 g	Haselnusskerne
5 EL	flüssiger Honig
2 EL	Rum
1 TL	gemahlener Zimt
1/2 TL	Gewürznelkenpulver
250 g	Mehl
1 Päckchen (7 g)	Trockenbackhefe
1/4 TL	Salz
30 g	weiche Butter oder Margarine
1/8 l	Milch
50 g	geschälte Mandeln

Aprikosen und Feigen würfeln. Mit Rosinen, Haselnüssen, 3 Esslöffel Honig, Rum, Zimt und Nelkenpulver mischen und ziehen lassen. Mehl, Hefe und Salz mischen. Fett, restlichen Honig und lauwarme Milch zufügen.

Mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen. Vorbereitete Fruchtmasse unterkneten, zu einem Brot formen und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

Mit Mandeln verzieren. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 90 Minuten backen, eventuell zudecken. Ergibt ca. 18 Scheiben.