

# Schweizer Früchtebrot



200 g	getrocknete Birnen und Pflaumen
300 g	getrocknete Feigen
100 g	Orangeat
175 g	Zucker
1 TL	Zimt
1 Prise	gemahlene Gewürznelken
200 g	Mandeln (ohne Haut)
3 EL	brauner Rum
2 EL	Orangensaft
200 g	Mehl
150 g	dunkles Roggenmehl (Type 1150)
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillin-Zucker
1 Würfel (42 g)	frische Hefe
1	Ei (Größe M)
50 g	Puderzucker
	kandierte Orangenscheiben, kandierte Feigen und Mandeln ohne Haut
	Mehl

Birnen, Pflaumen und Feigen grob hacken. Orangeat fein hacken. Trockenobst, Orangeat, 125 g Zucker, Zimt, Gewürznelken und Mandeln in einer großen Schüssel mischen. Mit Rum und Orangensaft beträufeln. Ca. 1 Stunde ziehen lassen. Inzwischen Mehl, Roggenmehl, 50 g Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mischen. Hefe in 150 ml lauwarmes Wasser bröckeln und darin 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-Mandelmischung auf bemehlter Arbeitsfläche verkneten. Zu einem Laib (ca. 30 cm Länge) formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe

60-70 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit zudecken. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit kandierten Orangenscheiben, kandierten Feigen und Mandeln verziert servieren

Wartezeit ca. 4 Stunden