

Früchtebrot

Zutaten für 6 kleine Brote:

je 200 g getrocknete Rosinen und Feigen
je 150 g getrocknete Aprikosen und Pflaumen
je 100 g getrocknete Cranberries und Äpfel (*Birnen besser, aber meist nicht zu kriegen*)
75 g getrocknete Datteln
je 125 g Mandeln und Haselnüsse
4 Eier, Größe S-M
30 ml Orangensaft
150 g Dinkelvollkornmehl
1 TL gemahlener Zimt und ½ TL gemahlene Nelken
1 Prise Salz

Arbeitsschritte:

1.
Belege ein Backblech mit Backpapier.
Heize den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze (Umluft ca. 180°C) vor.
2.
Übergieße die Äpfel, Feigen, Aprikosen, Pflaumen und Datteln mit fast kochendem Wasser.
Lass sie 1 Stunde quellen.
Hacke sie dann ganz grob (Aprikosen z. B. vierteln).
Gib sie in eine Rührschüssel.
3.
Füge Rosinen und Cranberries sowie Mandeln und Haselnüsse hinzu.
Verquirle Eier und Orangensaft und schütte die Mischung zu den Trockenfrüchten.
4.
Mische das Mehl mit den Gewürzen und Salz.
Gib es zu den anderen Zutaten in die Schüssel und verrühre gründlich.
Die Masse ist sehr klebrig feucht!
5.
Teile sie in 6 Portionen.
Forme aus jeder Portion erst eine Kugel und daraus dann einen ovalen kleinen Brotlaib.
Lässt sich der Teig nicht formen, braucht es entweder noch wenig Orangensaft oder Mehl,
je nach Beschaffenheit (nicht zuviel Mehl nehmen, der Teig ist richtig, wenn er sehr feucht ist!)
6.
Jedes Stück Früchtebrot auf das Backblech setzen.
Hier ist auch nochmal ein nachformen möglich.
Backe die Brote ca. 30 Min.
Lass sie dann vollständig auskühlen.

Tipp:

Verziere mit abgezogenen Mandeln, die sich mit etwas Zuckerguss oder geschmolzener Schokolade festkleben lassen.

