

Früchtebrot



Zutaten:

200 g	Feige(n), getrocknet
100 g	Aprikose(n), getrocknet
100 g	Pflaume(n) (Zwetschgen), getrocknet
250 g	Rosinen
150 g	Haselnüsse, ganze
750 g	Äpfel, grob gerieben
75 ml	Rum
1 EL	Gewürzmischung (Zimt, Nelken, Muskat / Neugewürz)
250 g	Zucker
300 g	Mehl (Weizenmehl)
200 g	Mehl (Roggenmehl)
1 Pck.	Backpulver
2 EL	Kakaopulver
1	Ei

Zubereitung:

Die Trockenfrüchte in mittelgroße Stücke schneiden und mit den geriebenen Äpfeln, den Haselnüssen, den Gewürzen, dem Zucker und dem Rum vermischen. Diese Masse ca. 12 Stunden zugedeckt stehen lassen.

Weizenmehl mit Roggenmehl, Backpulver und Kakaopulver vermischen. Mit dem Ei zu den Früchten geben und gut verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl zufügen. Den Teig in zwei Stücke teilen und zu Broten formen. Diese nun leicht mit Mehl bestäuben, auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C - 200°C ca. 1 bis 1,5 Stunden backen.

Wenn man das Brot ein paar Tage in Alufolie eingewickelt liegen lässt, bekommt es ein noch intensiveres Aroma.

Enthält: Gluten, Nüsse, Ei, Sulfite und Schwefel



BEST WESTERN PREMIER Schlosshotel Park Consul Heidenheim an der Brenz
Hugo-Rupf-Platz 2 | 89522 Heidenheim
Tel.: +49 (0) 7321 30 53 0 | Fax: +49 (0) 7321 30 53 100
E-Mail : pcheidenheim@consul-hotels.com | www.pcheidenheim.consul-hotels.com