



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

250 g	Weizenmehl Type 700
150 g	Roggenmehl, Type R960
20 g	Germ
1 TL	Brotgewürz
300 ml	Früchtewasser
150 g	gedörnte Zwetschken
100 g	gedörnte Birnen
150 g	gehackte Nüsse
100 g	getrocknete Marillen
100 g	Rosinen
60 g	Zucker
1 EL	Zimt, gemahlen
1 TL	Sternanis, gemahlen
0,5 TL	Nelkenpulver
4 EL	Obstsnaps
1 Prise	Salz
	Eidotter

Mein persönlicher Tipp

Kleinere Brote backen, diese eignen sich gut als kleines Mitbringsel oder Geschenk in der Advents,- und Weihnachtszeit. – Achtung: Backzeit wird kürzer.



Monika Selinger

Seminarbäuerin im Bezirk Wels

Früchtebrot im Mantel



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Für die Fruchtmasse die Kletzen aufkochen und im Kochwasser abkühlen lassen – Kletzenwasser aufheben und weiterverwenden.
- Die Zwetschken, Marillen (oder Äpfel) mit heißem Wasser (ca. ¼ l) übergießen und 1-2 Stunden quellen lassen.
- Dann abseihen – Wasser auffangen und für den Teig weiterverwenden.
- Obst in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
- Die Kletzen schneiden und mit den übrigen Zutaten wie Nüsse, Rosinen, Obstbrand, Zucker und Gewürzen gut vermischen und nochmals ziehen lassen.
- Für den Brotteig alle trockenen Zutaten (200 g Weizenmehl, Roggenmehl) vermischen, Germ in eine Mehlmulde hinein bröseln und mit etwas Kochwasser (lauwarm) anrühren, nach einigen Minuten mit restlicher Flüssigkeit zu einem festen Teig verkneten, 1/2 Stunde rasten lassen.
- 250 g vom Brotteig und die restlichen 50 g Weizenmehl mit der Fruchtmasse gut verkneten, restlichen Brotteig auf der gut bemehlten Arbeitsfläche viereckig ausrollen (ca. 30x40 cm).
- Die Früchtemasse zu einer Rolle formen, auf den Teig legen und einrollen, mit der Teignah nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und eine ¾ Stunde gehen lassen.
- Eidotter mit 2-3 EL Wasser verrühren und das Brot damit bestreichen, evtl. mit Nüsse belegen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 1 Stunde backen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*

