



Früchtebrot



Fruchtebrot

Zutaten

Für 16 Portionen

100 g	gemischte Nüsse (z. B. Haselnüsse, Walnüsse...)
150 g	eingelegte Kirschen aus dem Rumtopf
1	süß-säuerlicher Apfel (ca. 300 g)
1 EL	Apfelsaft
2 EL	Honig
	Lebkuchengewürz
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
200 g	Dinkelvollkornmehl
½ Pck.	Backpulver

Zubereitung

1. Nüsse und Früchte vorbereiten

Nüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten, etwas abkühlen lassen und zerkleinern. Die Kirschen aus dem Rumtopf in kleine Stücke schneiden. Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und raspeln.

2. Nuss-Fruchtmasse anrühren und ziehen lassen

Nüsse, Kirschen und den Apfel mit Apfelsaft, Honig, Lebkuchengewürz, Zimt und der Prise Salz verrühren und über Nacht abgedeckt ziehen lassen.

3. Teig fertigstellen

Den Backofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Dinkelvollkornmehl und Backpulver unter die Mischung heben und gut verrühren. Falls der Teig zu trocken wirkt, noch 1-2 EL Apfelsaft hinzufügen. Eine Kastenform (ca. 28 x 10 cm) mit Backpapier auslegen und die Masse hineinfüllen und glattstreichen.

4. Backen und Nachreifen lassen

Fruchtebrot im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 70-80 Minuten backen. Anschließend etwas abkühlen lassen und erst dann aus der Form stürzen. Ausgekühltes Fruchtebrot in Klarsichtfolie wickeln und für 1-2 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen, bevor es angeschnitten wird.

Extra-Tipp:

Fruchtebrot mit Schuss – für alle, die das Original schon kennen. Nimm Kirschen aus dem eigenen Rumtopf, idealerweise fränkische, und das Fruchtebrot bekommt das gewisse Etwas.

So geht der Rumtopf: Frische, reife Früchte mit Zucker (etwa im Verhältnis 2:1) in einen Steintopf schichten und mit braunem Rum bedecken. Ab Sommer nach und nach mit weiteren Früchten auffüllen, kühl und dunkel ziehen lassen – bis zum Winter ist er fertig. Alternativ zu Rum könnte man auch auf einen Whisky von den Bayerischen Edelbrennern zurückgreifen. Dieser verleiht den Früchten eine kräftige Note.