

klassisches Früchtebrot

Früchte-, Kletzen-, oder Hutzelnbrot – das beliebte, mit Nüssen und getrockneten Früchten gefüllte Weihnachtsbrot bleibt lange frisch und aromatisch. Und Schmeckt nach mehr:

Vorab-Info:

Vorbereiten: ca. 45 Min.

Ruhen: 2 Std.

Gehen: 90 Min.

Backen: 60 Min.

Zutaten: für 1 Brot im Kasten

50 gr. Rosinen

70 gr. Haselnusskerne

70 gr. Mandelkerne

100 gr. Belegkirschen

30 gr. Orangeat gewürfelt

30 gr. Zitronat gewürfelt

75 gr. getrocknete Datteln oder Pflaumen

75 gr. getrocknete Feigen

50 gr. getrocknete Aprikosen

50 gr. getrocknete Mango

50 gr. getrocknete Äpfel

1 st. Bio-Orange

1-2 cl. weißer Rum

500 gr. Mehl

1 Msp. Salz

2 TL. Lebkuchengewürz

50 gr. Zucker

150 ml Milch

1 Würfel Hefe

1 Eiweis

20 ganze geschälte Mandelkerne

Zubereitung:

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/brote:fruechtebrot?rev=1448464343>

Last update: **25.03.2022 18:16**

