20.11.2025 16:07 1/2 klassisches Früchtebrot

## klassisches Früchtebrot

Früchte-, Kletzen-, oder Hutzelbrot – das beliebte, mit Nüssen und getrockneten Früchten gefüllte Weihnachsbrot 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. Haselnusskerne70 gr. Mandelkerne100 gr. Belegkirschen30 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 Eiweiß

20 ganze geschälte Mandelkerne

## **Zubereitung:**

- 1. Die Rosinen mit den Haselnüssen, Mandeln und Belegkirschen, dem Orangeat und Zitronat in eine Schüssel geben. Die Pflaumen/Datteln, Feigen, Aprikosen, Mango und Äpfel in Stücke schneiden in die Schüssel geben.
- 2. Die Orangenschale fein abreiben und zu den Früchten geben. Die Orange auspressen und mit dem Rum zu den Früchten geben und dieses Min. 2 Std. ziehen lassen.
- 3. Aus dem Mehl mit der Milch und den Gewürzen so wie der Hefe einen Vorteig erstellen und 15 Min. gehen lassen
- 4. den Vorteig mit etwas Mehl zu einem Hefeteig verarbeiten und 45 Min. gehen lassen. Bis sich der Teig deutlich vergrößert hat. Die Früchtemischung zugeben und ggf. etwas Mehl verkneten.
- 5. Den Teig zu einem länglichen Laib formen, und in einer 25 cm. Kastenform mit Backpapier füllen. Mit dem verquirltem Eiweiß bestreichen und mit den übrigen Mandeln verzieren/belegen. Teig nochmalig 45 Min. gehenlassen.
- 6. Danach 60 70 min, bei 160 C° backen. Das Brot aus der Form nehmen und auf einem

Last update: 25.03.2022 18:16

Kuchengitter abkühlen lassen.

## Tipp:

Das Brot am besten schon im November für die Weihnachtszeit backen. In Klarsichtfolie und durch die Früchte und Nüsse bleibt das Gebäck sehr lange saftig und aromatisch.

**Brot** 

Essen und Mehr

From:

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

Permanent link:

https://ddws.de/brote:fruechtebrot?rev=1448466126

Last update: 25.03.2022 18:16



https://ddws.de/ Printed on 20.11.2025 16:07