

Früchte- (Kletzen-) Brot

Zutaten

Früchtemischung:

200 g Datteln entsteint, in Scheiben geschnitten

250 g Feigen ohne Stiel, in Stücke geschnitten

300 g Dörrzwetschken ohne Kern, geschnitten

300 g Kletzen (getrocknete Birnen) geschnitten

300 g Walnüsse grob gehackt

300 g Rosinen

300 g Cranberries

Brotteig:

1 kg Rogenvollkornmehl

500 g Weizen oder Dinkelmehl

20 g Trockengerst

1 Pkg. Sauerteig

1,5 EL Salz

2 EL Brotgewürz

2 EL Ahornsirup

750 g Topfen

Zubereitung

Die Trockenfrüchte gut mischen und mit einem EL Zimtpulver, 1/2 EL Nelkenpulver und 1/2 EL geriebenen Orangenschalen und einem 1/2 EL Vanillepulver würzen. Mit einem guten Schuß Rum (80%) gut mischen und mit einer Folie zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

Die Zutaten mit handwarmen Wasser (ca. 1 Liter) zu einem eher lockeren und weichen Teig verkneten. Den Teig mindestens drei Stunden rasten lassen.

Optional kann man den Brotteig gleich fertig beim Bäcker bestellen.

Den Brotteig noch einmal gut durchkneten und in Wecken teilen.

Dann die Teigstücke flach drücken und die Früchte darauf verteilen und einkneten.

Die Brotwecken formen und noch einmal eine halbe Stunde rasten lassen.

Das Mischungsverhältnis Brotteig zu Früchtemischung sollte etwa 1:1 betragen.

Die Brote im vorgeheizten Rohr bei 170 ° backen. Je nach Größe dauert die Backzeit.

Teigling mit etwa 100 - 120 g brauchen etwa 20 Minuten im Rohr. Das Früchtebrot sollte weich und saftig sein.

Gutes Gelingen und guten Appetit!