



🕒 30 Min +5 Std



Früchtebrot

Zutaten für 6-7 kleine Laibe

- 500 g Äpfel gerieben
- 250 g Rosinen
- 500 g getrocknete Feigen
- 200 g Dörripflaumen
- 200 g ganze Haselnüsse
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 250 g Weizenmehl
- 100 ml Apfelsaft
- 1 Pck Backpulver
- 1 TL Zimt
- ½ TL Nelkenpulver
- Prise Salz



Dauer:

Ca. 30 Minuten Zubereitungszeit, 4 Stunden Ruhezeit, 50 Min Backzeit

Zubereitung:

Feigen und Dörripflaumen klein schneiden. Geriebene Äpfel, Rosinen, Feigen, Dörripflaumen, Nüsse, Gewürze und Apfelsaft vermischen. 4 Stunden durchziehen lassen. Restliche Zutaten zur Fruchtmasse geben und gut durchkneten. Den Teig mit nassen Händen in 6-7 Teile aufteilen, kleine Laibe formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Oberfläche gut befeuchten. Bei 170 Grad für 50 Minuten backen.

