


## Früchtebrot

 1 Tag Vorbereitung | ca. 3 Std.  
Zubereitung und Auskühlen



## Zutaten

---

100 g Rosinen	je 35 g Zitronat und Orangeat
60 g getrocknete Aprikosen in kleine Würfel geschnitten	125 g ganze geröstete Haselnusskerne
1/8 l Kirschwasser	1 Prise Zimtpulver
1 Msp Nelkenpulver	5 g frisch geriebenen Ingwer
100 g Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup	100 g getrocknete Birnen, in kleine Würfel geschnitten
50 g Grafschafter Obstwiese Birne	125 g getrocknete Pflaumen, in kleinen Würfel
60 g getrocknete Datteln in kleinen Würfeln	
50 g Grafschafter	

Obstwiese Apfelkraut	100 g getrocknete Äpfel, in kleine Würfel geschnitten
1/4 l Wasser	
125 g Mehl	125 g Zucker
	25 g frische Hefe

## Zubereitung

Die genannten Früchte und Gewürze bei „Schritt 1“ mit dem Kirschwasser mischen, abdecken und über Nacht ziehen lassen.

Früchte und den Fruchtaufstrich Grafschafter Obstwiese Birne von[nbsp] „Schritt 2“ mit Zucker und Wasser aufkochen. Früchte in ein Sieb schütten, Saft auffangen. 1/8 l des handwarmen Saftes mit zerbröckelter Hefe verrühren. Die aufgelöste Hefe zum Mehl[nbsp] geben, ebenso die gesamten Zutaten aus Schritt 1 und Schritt 2. Diese Zutaten nun gut verkneten und eine ½ Stunde an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Dann den Teig in eine gefettete Kastenform geben und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Bei 180° Heißluft ca. 60 Minuten backen, nach ca. 40 Minuten mit Pergamentpapier abdecken. Nach einer Stunde mit einer Nadel in das Brot stechen, bleibt kein Teig daran haften, ist es fertig gebacken.