



# Früchtebrot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	1 Std. 30 Min.
Garzeit	55 Min.
Stück	2
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Dörrobst und Kakao

## Teig

---

500 g Trockenfrüchte (z. B. Marillen, Feigen, Pflaumen, Sultaninen etc.)

300 ml Rotwein

2 EL Ahornsirup

250 g Vollkornmehl

2 EL Kakaopulver

½ Würfel Germ (ca. 20 g)

½ TL Salz

125 g Pekannüsse oder Walnusskerne

## Formen

---

Mehl zum Formen

## Teig

---

Trockenfrüchte grob hacken. Mit Rotwein und Ahornsirup in einer Pfanne aufkochen. Ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Früchte auskühlen lassen.

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem feuchten Teig kneten.

Zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.





## Formen

---

Teig halbieren, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 6 cm breiten Broten formen. Brote auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.

30 Minuten ruhen lassen.

## Backen

---

Garraum mit Ober-/Unterhitze feucht auf 180 °C vorheizen.

Brote auf der mittleren Auflage 55 Minuten backen.

Früchtebrote auskühlen lassen.

## Garschritte

---

**Garraum auf 180 °C mit Ober-/Unterhitze feucht (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**Ober-/Unterhitze feucht 180 °C während 55 Min.**

## Zubehör

---

Kuchenblech

