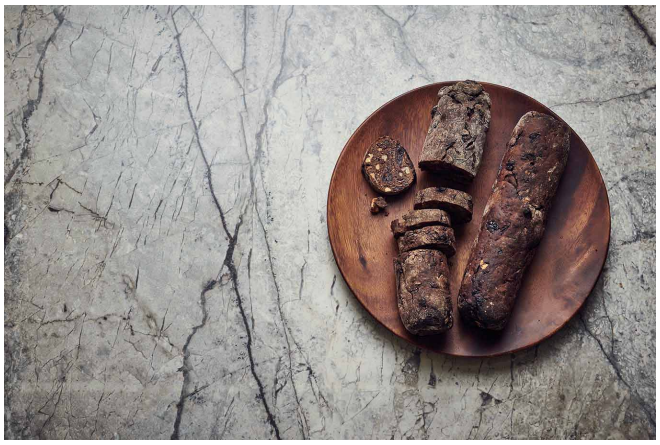
Früchtebrot

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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022