Vollkorn-Früchtebrot



Zutaten:
250 g getrocknete Feigen
250 g getrocknete Pflaumen
125 g getrocknete Aprikosen
75 g Zitronat
75 g Orangeat
250 g Sultaninen
250 g Haselnüsse
50 g Ahornsirup
4 Eier
4 cl Obstler
1 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel gemahlene Nelken
1 Prise Salz
125 g Weizenvollkornmehl
2 Esslöffel Semmelbrösel

Außerdem:
Butter für die Form

Zubereitung:
Die Feigen, Pflaumen und Aprikosen grob hacken und in 500 ml lauwarmen Wasser 2 Stunden einweichen. Das Zitronat, Orangeat und die Sultaninen fein hacken.

Die Haselnüsse 10 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten, damit sich die Haut löst. Nüsse aneinander reiben, bis die Haut vollständig entfernt ist.
Die eingeweichten Früchte in ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Früchte in eine große Schüssel geben und das Zitronat, Orangeat, Sultaninen und ganze Nüsse dazugeben. Ahornsirup, Eier, Obstler, Zimt, Nelken und Salz gut untermischen. Das Mehl darüber sieben, die Semmelbrösel zufügen und alles gründlich zu einem lockeren Teig vermengen.
Eine große Kastenform mit reichlich Butter fetten, und den Früchteteig hineinfüllen.
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf mittlerer Schiene etwa 45 Minuten backen.
Das fertige Früchtebrot noch 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen.
Zum Aufbewahren in Alufolie wickeln.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Dirk Rensen zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

© lecker-backen.de