Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Früchtebrot – Der perfekte Energiespender

Früchtebrot, alias Schnitzbrot

Weihnachten und Silvester 2011 sind bereits Geschichte. Das neue Jahr hat stürmisch begonnen. Was mich noch an die stille Zeit der letzten Wochen erinnert sind die Reste der Weihnachtsgans, in Form eines schmalzigem pikanten Brotaufstrichs und süßes Früchtebrot.

Und weil mir das Früchtebrot bzw. Schnitzbrot mit Butter zum Frühstück so gut schmeckt, widme ich meinen ersten Blog dieser traditionellen Spezialität. Hier die Rezeptur:

Zutaten

(reicht für 4 Brote)

- ½ kg Feigen, getrocknet und klein geschnitten
- 1 kg Dörrbirnen, klein geschnitten
- 300 g Rosinen
- 100 g Zitronat
- 100 g Orangeat
- 300 g Haselnüsse, gehackt
- 2 EL Kakao
- ½ l Rum
- 1 Prise Zimt
- ½ EL Nelkenpulver
- 1 TL Piment, gemahlen
- 250 g Zucker
- 250 g Brauner Zucker
- ¼ Tasse Honig
- 1 ½ kg Äpfel, mit Schale grob gerieben

Zubereitung

Alles miteinander vermischen und über Nacht stehen lassen.

1 kg Mehl, 2 Päckchen Backpulver, 1 TL Salz zugeben und untermengen. Vier Wecken formen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 50-60 Minuten backen.

Extra Tipp:
Etwas Pflaumenmus mit Wasser verdünnen und die Laibchen damit bestreichen. Eventuell mit halben Mandeln verzieren.