

Ein köstliches Paket: Fruchtebrot im Teigmantel



Traditionen zur Adventszeit

Es sind die schönen Rituale im Advent, die den Dezember zur besinnlichen und vertrauten Zeit wandeln. In den Küchen verströmt der heiße Ofen angenehme Wärme und betörende Düfte nach süßen Plätzchen, Karamell und Zimt.

Das ist ein weiterer Grund, selbst den Kochlöffel zu schwingen und weihnachtliche Spezialitäten zu backen. Zum Beispiel ein traditionelles Fruchtebrot im Teigmantel.

Das saftig-süße Würzbrot schmeckt mit reichlich Butter köstlich und bringt die richtige Stimmung.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Fruchtebrot im Teigmantel**":

Zutaten

Für 2 Fruchtebrote:

- 350 g Zwetschgen, getrocknet
- 250 g Birnen, getrocknet
- 250 g Feigen, getrocknet
- 200 g Apfelringe, getrocknet
- 200 g Weinbeeren
- 150 Haselnüsse

- 250 ml Apfelsaft
- Je 50 g Orangeat & Zitronat, fein gewürfelt
- 50 ml Birnenbrand (oder Birnensaft)
- Je 1 TL gemahlener Zimt, Nelken und Muskatnuss
- Wer möchte: 1 TL Brotgewürz, gemahlen

Für den Teig (-mantel):

- 500 g Weizenmehl
- 500 g Roggenmehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 TL Brotgewürz, gemahlen
- ½ Würfel Hefe, frisch
- 500 ml lauwarmes Wasser
- 150 ml Milch

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß mit 5 EL Wasser vermischen

Zubereitung

Am Vortag:

Die Birnen klein würfeln.

Den Apfelsaft aufkochen. Nun die Birnenwürfel und Haselnüsse dazugeben und 2 Minuten kochen. Den Topf beiseitestellen und abkühlen lassen.

Restliche Trockenfrüchte möglichst fein würfeln.

In einer Schüssel die klein geschnittenen Trockenfrüchte, gekochten Birnenwürfel mit Haselnüssen, Zitronat, Orangeat, Gewürze und Birnenbrand vermischen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag:

Für den Brotteig die Hefe in 150 ml lauwarmer Milch, 2 EL Weizenmehl und 1 TL Zucker auflösen und 10 Minuten gehen lassen. Restliche Brotzutaten zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Die Hälfte des Teiges gründlich mit der Fruchtemasse vermischen.

Alles 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend den restlichen Brotteig halbieren und jede Hälfte zu einem Rechteck ausrollen.

Auf jedes Teigrechteck Füllung häufen und zu einem „Laib“ formen.

Mit verquirltem Eiweißgemisch bestreichen und bei 170°C (Ober- und Unterhitze) ca. 40-45 Minuten backen.

Tipp: Mit Butter servieren.

