

Nuss-Früchtebrot

Zutaten

Ins Glas schichten: ca. 15 Minuten

1 verschliessbares Glas von ca. $\frac{3}{4}$ l Inhalt

250 g Mehl

1 TL Salz

2 EL Zucker

50 g Baumnüsse

40 g Pistazien oder geröstete Kürbiskerne

50 g Dörraprikosen, halbiert

50 g Dörrpflaumen, halbiert

ca. 50 g Haselnüsse



Zubereitung

1. Schichten im Glas: Mehl, Salz und Zucker gut mischen und ins Glas füllen. Die restlichen Zutaten der Reihe nach begeben und nach jeder Zutat das Glas sachte auf den Tisch klopfen, damit die einzelnen Schichten schön dicht werden. Die Menge der letzten Schicht (Haselnüsse) dem verbleibenden Volumen anpassen.
2. Damit die Schichten nicht verrutschen, das Glas randvoll füllen. Ist das Glas zu gross, kann auch etwas zerknüllte Haushaltfolie oder lebensmitteltaugliches Papier satt auf das Backgut gelegt werden. Glas verschliessen.
3. Haltbarkeit gemäss Zutaten.

Backanleitung für das Nuss-Früchtebrot:

Für 10-12 Stück
1 Cakeform von ca. 22 cm Länge
Backpapier

ca. 1,5 dl Milch
20 g Hefe
50 g Butter, flüssig
2-4 EL Honig

Inhalt des Glases in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Hefe in der Milch auflösen. Zusammen mit Butter und Honig in die Mulde geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl begeben.

Teig in die mit Backpapier ausgekleidete Form geben. Zugedeckt bei Raumtemperatur 60-90 Minuten ums Doppelte aufgehen lassen.

Im unteren Teil des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens ca. 45-55 Minuten backen. Wenn der Boden noch keine Kruste hat, das Brot für die letzten 10 Minuten aus der Form nehmen und direkt aufs Gitter stellen.

Zubereitung: ca. 10 Minuten
Gehen lassen: ca. 90 Minuten
Backen: ca. 55 Minuten

Nährwerte

Ein Stück enthält: 238 kcal, 5g Eiweiss, 13g Fett, 26g Kohlenhydrate.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 5000 Rezepte finden Sie auf www.swissmilk.ch/rezepte

2 / 2