Diener

Die Küche

Früchtebrot im Mantel

https://www.diener.cc/rezepte/fruechtebrot-im-mantel/

Zutaten:
Teigzutaten:
150 g Roggenmehl
200 g Weizenmehl (glatt)

20 g Germ
1 TL Salz
1/2 TL gemahlenen Kümmel
1/2 TL gemahlenen Fenchel

etwa 1/4 l Wasser
Fülle:
150 g getrocknete Marillen 100 g getrocknete Zwetschken ohne Kern
100 g getrocknete Feigen 100 g gehackte Walnüsse
2 EL Zitronat, gehackt
2 EL Aranzini, gehackt 50 g Rosinen
50 g Korinthen
60 g Zucker
2 TL Zimt
1 TL gemahlenen Anis 1/2 TL Nelkenpulver
2 EL Rum
2 EL Zitronensaft
50 g Weizenmehl (glatt)
Fett fürs Backblech
1 Dotter zum Bestreichen kandierte Kirschen und geschälte Mandeln zum Garnieren

Zubereitung:
Früchtemasse:
Zwetschken, Marillen und Feigen gut waschen, mit 1/4 l heißem Wasser übergießen und zugedeckt mind. 2 Stunden quellen lassen. Dann abseihen und in kleine Würfel schneiden. Mit Nüssen, kandierten Früchten, gewaschenen Rosinen und Korinthen, Zucker, Gewürzen, Rum und Zitronensaft gut verrühren und zugedeckt mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
Brotteig:
Alle trockenen Zutaten gut miteinander vermengen und so viel lauwarmes Wasser dazugießen, dass ein fester Teig entsteht. Gut verkneten und zugedeckt etwa eine halbe Stunde gehen lassen.

Etwa 250 g gegangenen Brotteig sowie die 50 g Mehl zur Früchtemasse geben und gut verkneten. Restlichen Brotteig auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte zu einem etwa 28 x 38 cm großen Rechteck auswalken. Aus der Füllungsmasse eine etwa 34 cm lange Rolle formen und in das Teigrechteck einschlagen. Mit der Teignaht nach unten auf ein gut befettetes Backblech legen und zugedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen. Dotter mit 3 EL Wasser verrühren und Früchtebrot damit bestreichen. Mit halbierten kandierten Kirschen und Mandeln dekorativ belegen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C etwa 1 Stunde backen. Gut auskühlen lassen, dann in Klarsichtfolie einwickeln.
Tipp: Es können daraus auch kleine runde Früchtebrote gebacken werden.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc