

Früchte-Nuss-Brot zum Advent

- Mittwoch, November 11, 2015

<https://ketex.de/blog/advent-fruechte-nuss-brot/>

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt..... Bald ist es wieder soweit, und die Adventszeit rückt immer näher. Hier ein wunderbares Rezept für ein Früchte-Nuss-Brot zum Adventskaffee oder -tee. Es ist relativ leicht nachzubacken, und mit den Trockenfrüchten kann man "spielen" und je nach Gusto die Früchte austauschen. Ich wünsche eine schöne Adventszeit und viel Spaß beim Nachbacken und Probieren!

1. Zutaten

- 120 g Mandeln (gemahlen)
- 60 g Haselnüsse (ganz)
- 50 g Walnüsse (gehackt)
- 100 g Datteln (getrocknet)
- 50 g Feigen (getrocknet)
- 100 g Mango (getrocknet)
- 50 g Rosinen
- 50 g Gojibeeren (getrocknet)
- 50 Kirschen (getrocknet)
- 3 Eier
- 120 g Bio-Rohrzucker
- 120 g [Weizenmehl 550](#)
- Saft einer Zitrone
- 1 Schuss Rum
- 1 gestr. TL Zimt
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1 Prise Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

2. Zubereitung

Zuerst den Zucker mit den Eiern schaumig rühren. Trockenfrüchte und Nüsse kleinschneiden und langsam unter die Masse heben. Dann alle anderen Zutaten unterheben und gut vermischen.

Einen [Backring](#) (18 cm Durchmesser, 7 cm hoch) gut ausbuttern, auf ein Backblech mit einer [Dauerbackfolie](#) setzen und die Masse einfüllen. Die Oberfläche mit Nüssen dekorieren.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 160° Ober- und Unterhitze aufheizen. Das Backblech in den Ofen schieben und das Früchtebrot 60 Minuten bei dieser Temperatur backen.

Anschließend abkühlen lassen und aprikotieren. Dazu Aprikosenkonfitüre (ohne Fruchtstücke) mit etwas Wasser oder Zitronensaft im Topf aufkochen und die heiße Konfitüre mit einem Pinsel gleichmäßig auf der Oberfläche verstreichen.

Um das volle Aroma zu erhalten, sollte das Brot ein paar Tage reifen. Deshalb hier noch keinen Anschnitt.

Früchte-Nuss-Brot zum Advent

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt..... Bald ist es wieder soweit, und die Adventszeit rückt immer näher. Hier ein wunderbares Rezept für ein Früchte-Nuss-Brot zum Adventskaffee oder -tee. Es ist relativ leicht nachzubacken, und mit den Trockenfrüchten kann man "spielen" und je nach Gusto die Früchte austauschen. Ich wünsche eine schöne Adventszeit und viel Spaß beim Nachbacken und Probieren!

- Backring
- Dauerbackfolie

- 120 g Mandeln (gemahlen)
- 60 g Haselnüsse (ganz)
- 50 g Walnüsse (gehackt)
- 100 g Datteln (getrocknet)
- 50 g Feigen (getrocknet)
- 100 g Mango (getrocknet)
- 50 g Rosinen
- 50 g Gojibeeren (getrocknet)
- 50 g Kirschen (getrocknet)
- 3 Eier
- 120 g Bio-Rohrzucker
- 120 g Weizenmehl 550
- Saft einer Zitrone
- 1 Schuss Rum
- 1 gestr. TL Zimt
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1 Prise Salz

1. Zuerst den Zucker mit den Eiern schaumig rühren. Trockenfrüchte und Nüsse kleinschneiden und langsam unter die Masse heben. Dann alle anderen Zutaten unterheben und gut vermischen.
2. Einen Backring (18 cm Durchmesser, 7 cm hoch) gut ausbuttern, auf ein Backblech mit einer Dauerbackfolie setzen und die Masse einfüllen. Die Oberfläche mit Nüssen dekorieren.
3. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 160° Ober- und Unterhitze aufheizen. Das Backblech in den

Ofen schieben und das Früchtebrot 60 Minuten bei dieser Temperatur backen.

4. Anschließend abkühlen lassen und aprikotieren. Dazu Aprikosenkonfitüre (ohne Fruchtstücke) mit etwas Wasser oder Zitronensaft im Topf aufkochen und die heiße Konfitüre mit einem Pinsel gleichmäßig auf der Oberfläche verstreichen.
5. Um das volle Aroma zu erhalten, sollte das Brot ein paar Tage reifen. Deshalb hier noch keinen Anschnitt.

Brot

Deutsch

-