

ALTWIENER WEIHNACHTSFRÜCHTEBROT

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Fruchtfülle.

- 60 g getrocknete Datteln
- 200 g Dörrzwetschken / Trockenpflaumen
- 150 g getrocknete Marillen / Aprikosen
- 120 g getrocknete Feigen
- 50 g Rosinen
- 20 g Aranzini / Orangeat
- 20 g Zitronat
- 130 g grob gehackte Walnüsse
- 50 g Powidlmarmelade
- 2 geh. TL Zimt
- 2 geh. TL Lebkuchengewürz
- 100 ml Rum

Germteig:

- 12 g Germ / Hefe
 - 20 g Feinkristallzucker
 - 50 ml lauwarme Milch
 - 200 g glattes Mehl
 - 60 g zimmerwarme Butter
 - 1 Eigelb
 - geriebene Schale v. 1 Zitrone
-
- 1 Eigelb
 - Cocktailkirschen
 - geschälte Mandeln

Zubereitung:

Entkernte Datteln, Zwetschken, Feigen und Marillen in der Küchenmaschine fein hacken oder grob faszieren und mit Rosinen, Aranzini, Zitronat, gehackten Walnüssen, Powidl, Zimt, Lebkuchengewürz und Rum gut vermischen. Die Fruchtmasse einige Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen. Am nächsten Tag 2 Laibe aus der Masse formen.

Für die Teighülle Germ in der lauwarmen Milch auflösen, Kristallzucker unterrühren, 1 EL vom Mehl abnehmen, über die Germ-Milch-Zuckermischung streuen und 15-20 Minuten gehen lassen. Danach mit dem restlichen Mehl, Butter, Zitronenschale und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten und 15 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Backofen auf 170° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Germteig in 2 Teile teilen, auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und die Fruchtlaibe damit umhüllen. Eigelb mit 2 EL kaltem Wasser versprudeln, die Fruchtbrote damit bestreichen, mit halbierten Cocktailkirschen und Mandeln verzieren und im Backrohr ca. 40 Minuten backen. Nach etwa 25-30 Minuten die Brote mit Alufolie abdecken damit sie nicht zu dunkel werden.