

Hutzelbrot (Früchtebrot)

3 Brote

Zutaten

200 g gedörrte Zwetschgen, 125 g Rosinen, 125 g Sultaninen, 500 ml Müller-Thurgau (lieblicher Weißwein), 200 g gedörrte Birnenstücke, 1kg Mehl, 40 g Hefe, 125 g Zucker, 200 g getrocknete Feigen, 100 g geschälte Mandeln, 100 g geschälte Haselnüsse, 100 g geschälte Walnüsse, 50 g Zitronat, 50 g Orangeat, 15 g Zimt, 10 g Anis, 1 Prise Salz, 10 ml Rumtopfliquidität, 25 ml Kirschwasser



Zubereitung

am Abend vor dem Backtag

1. Zwetschgen würfeln, mit Sultaninen und Rosinen im Wein aufkochen
2. Birnen würfeln und dazugeben
3. über Nacht auskühlen lassen

morgens am Backtag

4. ggf die nicht aufgenommene Flüssigkeit gründlich absieben und auffangen
5. mit warmem Wasser auf 200 ml auffüllen
6. 750g Mehl in große Schüssel geben, Mulde eindrücken
7. Hefe in die Mulde bröseln, mit 1 EL Zucker und wenig warmen Saft verrühren
8. 20 Minuten im Warmen gehen lassen
9. wenn der Ansatz aufgegangen ist, die Flüssigkeiten zugeben und mit dem Mehl zu einem Teig kneten
10. jetzt die weiteren Zutaten zugeben und mit dem restlichen Mehl zu einem festen Teig kneten
11. den Teig mit Mehl bestäuben und im Warmen 2-3 Stunden gehen lassen
12. wenn das Mehl Risse hat, 3 Stücke abteilen und zu Laiben formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen
13. nochmals 2-3 Stunden stehen lassen bis die Brote aufgehen
14. im Backofen backen,

Heißluft: ca 30 Minuten bei 225°C

Ober- und Unterhitze: ca 60 Minuten bei 180°C

Zeitbedarf

1. Tag: 20 Minuten
2. Tag: 15 Minuten + 45 Minuten + 20 Minuten