



FRÜCHTEBROT MIT SCHUSS

Zutaten

Für 3 kleine Brote (à 10 Scheiben)

- 100 g Backpflaumen
- 100 g getrocknete Soft-Feigen
- 100 g getrocknete Soft-Äpfel
- 100 g getrocknete Soft-Aprikosen
- 50 ml Whisky
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Pistazienkerne
- 50 g Mandelblättchen
- 1 TL Trockenhefe
- 1 TL gemahlener Piment
- 100 g Mehl
- Backpapier
- Alufolie

Zubereitung

Pflaumen, Feigen, Äpfel und Aprikosen sehr klein schneiden. Whisky und 80 ml Wasser aufkochen, die Trockenfrüchte damit übergießen und 30 Minuten ziehen lassen. Pinien- und Pistazienkerne grob hacken, mit den Mandeln mischen. Die Hälfte der Mischung mit Piment, Hefe und Mehl mischen. Trockenfrüchte zur Mehl-Nuss-Mischung geben, mit den Händen gut durchkneten.

Früchteteig in 3 gleich große Stücke teilen und zu 3 ca. 2,5 cm dicken Stangen formen. Backblech mit Backpapier belegen, die Stangen daraufsetzen und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Stangen mit Wasser einpinseln, mit restlicher Nuss-Mischung bestreuen und etwas andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Gas 2 bis 3; Umluft: 170 °C) auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit das Früchtebrot mit Alufolie abdecken. Früchtebrot vollständig auskühlen lassen, dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

