

Rezepte aus dem Hessenpark



Früchtebrot

375 g getrocknete Zwetschgen

125 g getrocknete Birnen

über Nacht in Wasser einweichen.

Flüssigkeit abgießen, Früchte klein schneiden.

250 g Feigen

klein schneiden. Eingeweichte Früchte und Feigen mit

125 g Rosinen

125 g Korinthen

125 g gehackten Walnusskernen

75 g gehackten Haselnusskernen

75 g gehackten Mandelkernen

25 g Zitronatwürfel

25 g Orangeat

2 El Zwetschgenwasser

mischen. Gut durchziehen lassen.

500g Mehl

in eine Schüssel geben. Vorteig herstellen aus

40 g Hefe

60 g Zucker

Gewürze nach Geschmack: Zimt, Anis, gemahlene Nelken, Muskatblüte, Piment, Kardamom

Einweichflüssigkeit

Wenn der Vorteig gegangen ist, alle Zutaten untermengen und einen Hefeteig herstellen, der sich von der Schüssel löst. Teig gehen lassen, bis er Risse zeigt. Das kann mehrere Stunden dauern, evtl. über Nacht in einem kühlen Raum stehen lassen. Dann werden Laibe geformt, nochmals gehen lassen.

Backen bei 200 °C 45 – 60 Minuten. Noch heiß mit der Einweichflüssigkeit oder Wasser bestreichen. Das volle Aroma hat das Früchtebrot erst nach 2-3 Wochen kühler Lagerung erreicht.