

Genießen

Lisa Rudiger
Kleine Früchtebrote

Donnerstag, den 03.11.2022
Für 10 Stück

Zutaten:

500 g gemischte Trockenfrüchte
125 ml Wasser
50 ml brauner Rum (alternativ Apfelsaft)
100 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Trockenhefe
1/2 TL gemahlener Zimt
75 g gehackte Haselnüsse
50 g Mandelblättchen

Außerdem:

Backblech
Backpapier
Belegkirschen und Mandeln zum Verzieren



Zubereitung:

1. Am Vorabend die Trockenfrüchte kleinschneiden und in eine flache Schale geben. Wasser und Rum in einem kleinen Topf erwärmen und über die Früchte geben, unterrühren und abgedeckt über Nacht ziehen lassen.
 2. Am nächsten Tag den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
 3. Mehl, Hefe, Zimt, Nüsse und Mandeln in einer Schüssel mischen, Trockenfrüchte dazu geben und mit den Händen zu einem Teig kneten.
- Tipp:** Nur kurz kneten, damit die Früchte Ihre Struktur erhalten.
4. Teig in 10 Portionen teilen und zu kleinen Broten formen. Mit Belegkirschen und Mandeln verzieren und im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten backen.