

**Früchtemasse:**

500 g Weichspeckbirnen, klein geschnitten  
1-2 dl Wasser  
1 dl Rotwein oder Orangensaft  
0,5 dl Williams oder Kirsch  
75 g Rohzucker  
100 g Sultaninen  
50 g Orangeat  
50 g Zitronat  
100 g Dörrfeigen, in Streifen  
50 g Dörraprikosen, ganz  
100 g Haselnüsse  
50 g Sonnenblumenkerne  
100 g Baumnusskerne  
2 Teelöffel Zimt  
wenig Sternanispulver



**Hefeteig:**

50 g UrDinkel-Schrot, grob  
1 dl Wasser  
600 g UrDinkel-Ruchmehl  
1 1/2 Teelöffel Salz  
30 g Hefe, zerbröckelt  
ca. 3 dl Wasser  
geschälte Mandeln, für die Garnitur

1. Die Birnen mit dem Wasser, Rotwein oder Orangensaft und Williams oder Kirsch mischen. Zugedeckt über Nacht quellen lassen. Alles durch den Fleischwolf drehen oder im Cutter nicht ganz fein schneiden. Restliche Zutaten darunter mischen.

2. Schrot und Wasser mischen, zugedeckt über Nacht im Kühlschrank quellen lassen. Für den Hefeteig Mehl und Salz mischen. Hefe mit einem Teil Wasser auflösen. Eingeweichtes Schrot und restliches Wasser dazugeben. Zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Zugedeckt 1-2 Stunden ums Doppelte aufgehen lassen.

3. Birnenmasse mit dem Teig zu einer gleichmässigen Masse kneten. 3 Brote formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Mit den Mandeln garnieren.

**Backen:** Ca. 45 Minuten in der Mitte des auf 200 ° vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

**Haltbarkeit:** Gut eingepackt und kühl aufbewahrt 2-3 Wochen. Das Früchtebrot lässt sich auch tiefkühlen.

**Dazu passt:** Als Aufstrich frische Butter, Mandelmus, Quark oder Frischkäse. Gut passt auch Käse oder ein Glas Rotwein, Punch, Tee oder Milchkaffee.

Quelle: IG Dinkel