

500 gr	Wasser
650 gr	Vollkornmehl
150 gr	Ruchmehl
20 gr	Salz
20 gr	Backhefe
2 EL	Oliveneröl
400 gr	Dörrfrüchte
100 gr	Haselnüsse grob gehackt
10 gr	Birnbrotgewürz

Zubereitung

Das Mehl zusammen mit dem Salz, der Hefe und dem Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig kneten. Am Schluss die Dörrfrüchte¹, die Nüsse² und das Gewürz unter den Teig mischen. Den Teig in eine Schüssel geben und ca. 45 min. zugedeckt ruhen lassen. Den Teig in gleichgroße Stücke von ca. 600 Gramm abwägen und länglich zu einem Brot formen. In eine gefettete Cakeform oder auf ein Backblech³ absetzen. Die Brote etwa 20 min. in der Form aufgehen lassen und vorsichtig mit Wasser anstreichen.

Backzeit

In den vorgeheizten Backofen bei 220°C einschieben, nach etwa 30 min. die Cakeform entfernen und fertig backen. Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 45 min. Die Früchtebrote nach dem Backen nochmals mit kaltem Wasser bestreichen.

1. Geeignete Dörrfrüchte sind: Pflaumen/Zwetschgen, Aprikosen, Feigen, Datteln [↪](#)
2. Es können je nach Belieben Baum- oder Haselnüsse verwendet werden [↪](#)
3. Früchtebrote, welche nicht in der Form gebacken werden, benötigen einen etwas festeren Teig, evtl. etwas mehr Mehl verwenden [↪](#)