Winterliches Nuss-Fruchtbrot

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Trockenhefe	4 g
Zucker	1 EL
Milch	80 ml
Weizenmehl, Type 550	180 g
Butter	50 g
Eier	1 St.
Sonnenblumenöl	1 TL
Mandeln, ganz	50 g
Haselnusskerne, ganz	50 g
Trockenpflaumen	60 g
Cranberries, getrocknet	50 g
Aprikosen, frisch	60 g
Feigen	60 g
Zimt	0.5 TL
Vanille Zucker	1 TL
Bio Zitronen	1 St.
Honig	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Hefe, Zucker und Milch in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Minuten/Stufe 1/37 °C erwärmen. Mehl, Butter in Würfeln und Ei hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/1 Minute 30 Sekunden verkneten.

2. Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben, den Teig hineinfüllen und im Öl wälzen. Dann den Teig abgedeckt 40 Minuten an einem geschützten Ort gehen lassen. Den Mixbehälter reinigen und trocknen.

3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Backform mit Backpapier auslegen.

4. Mandeln und Nüsse in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern. Trockenfrüchte, Lebkuchengewürz, Vanillinzucker, Zitronensaft und -schale hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 5 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern. Honig hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 2 untermischen. Hefeteig hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 50 Sekunden/Stufe 3 vermischen.

5. Den Teig gleichmäßig in die Backform hineindrücken und das Nuss-Fruchtbrot 40 Minuten backen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	239 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	11 g