Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Früchtebrot

Zutaten:
500 Gramm Mehl
3 TL Backpulver
150 Gramm Zucker
100 Gramm Butter
2 Eier
1 Eiweiß
250 Milliliter Milch
½ Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
1 Teelöffel Salz
½ Teelöffel Zimt
½ Teelöffel Aniskörner, zerrieben
100 Gramm kandierte Orangen
50 Gramm kandierte Kirschen
50 Gramm Pinienkerne
Zum Bestreichen: 1 Eigelb
Zubereitung:
Das mit Backpulver vermischte Mehl auf eine Arbeitsfläche geben; in der Mitte eine Vertiefung ausformen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge, Eier und Eiweiß, Milch, Zitronenschale, Salz, Anis und Zimt hineingeben. Die Butter in Stücken zum Mehl geben. Von der Mitte aus zunächst verrühren, dann zu einem glatten Teig verkneten.

Etwa drei Viertel der in Stückchen geschnittenen kandierten Früchte (zum Beispiel auch Pflaumen, Birnen oder Pfirsiche) und die Pinienkerne unterkneten. Aus dem Teig einen ovalen Laib formen. Auf ein dünn mit Mehl bestäubtes Backblech legen.

Etwa 15 Minuten ruhen lassen, dann mit dem leicht verquirlten Eigelb bestreichen und die restlichen Trockenfrüchte sowie den restlichen Zucker daraufstreuen. Bei 150 bis 170 Grad (Heißluft) rund 60 bis 70 Minuten gut durchbacken. In zwölf Stücke schneiden.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.

Geeignete Getränke:
coffee

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/fruechtebrot