



REZEPT

Früchte Bauernbrot

1/4 l Milch
1/4 l Wasser
35 g Butter
40 g Hefe
das alles gemeinsam leicht erwärmen.

500 g Mehl
250 g Roggenmehl
20 g Salz
10 g Zucker
100 g getrocknete Kaki
100 g getrocknete Birnen
50 g getrocknete Apfel
50 g getrocknete Zwetschgen
50 g Walnüsse
1/2 Tl. Zimt

Die Trockenfrüchte in mittleren Stücke schneiden und mit 1 Liter Wasser kurz aufkochen, abseihen und kalt stellen. Die verrührte Mehlmenge zur erwärmten Milch-Hefemasse geben und gut vermengen.

Die abgekühlten Trockenfrüchte mit dem Zimt, und den Walnüssen dazugeben und abermals gut verrühren.

In eine Schüssel geben und zugedeckt ca. 1,5 – 2 Stunden gehen lassen.

Nachher in eine beliebige Form geben und im vorgeheizten Backrohr bei 175° C. ca. 30 – 35 Minuten backen.