

musik liturgie

Adventskalender 2024

Dienstag, 3. Dezember

Zu Johann S. Bachs «Brich dem Hungrigen» BWV 39

Betty Bossi



Früchtebrot

-  Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
-  Aufgehen lassen: ca. 90 Min.
-  Backen: ca. 35 Min.
-  Einweichen: ca. 1 Std.
-  vegetarisch

Zutaten

für 4 Personen

- 100 g **Dörraprikosen**, in Würfeli
 - 100 g **Dörrfeigen**, in Würfeli
 - 100 g entsteinte **Dörrpflaumen**, in Würfeli
 - 2 dl **Apfelsaft**, heiss
-
- 300 g **Ruchmehl**
 - 1 TL **Salz**
 - 4 EL **Rohzucker**
 - 1 EL **Birnbrotgewürz**
 - 0.25 Würfel Hefe** (ca. 10 g), zerbröckelt
 - 1 kleiner **Apfel**, in Würfeli (ergibt ca. 100 g)
 - 100 g **Haselnüsse**, grob gehackt

Und so wirds gemacht:

1. Dörrfrüchte mit dem Apfelsaft übergießen, mischen, zugedeckt ca. 1 Std. einweichen.
2. Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Apfelwürfeli, Nüsse und die eingeweichten Früchte mit der Flüssigkeit begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Backen: Brote in den kalten Ofen schieben, ca. 35 Min. bei 200 Grad (Heissluft) backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Formen: Teig halbieren, auf wenig Mehl zwei ovale Brote formen, auf ein beschichtetes Blech legen.

Ergibt: 2 Stück

Tipp «Klimagaren»: Brote in den kalten Ofen schieben, ca. 35 Min. bei 200 Grad mit Klimagaren und 1 Dampfstoß (automatisch) backen.
