

Caroline Thalers Früchtebrot

- ▶ 100 g getrocknete Aprikosen
- ▶ 100 g getrocknete Feigen
- ▶ 50 g Dörrpflaumen, ohne Stein
- ▶ 80 g Dörräpfel
- ▶ 100 g Rosinen
- ▶ 2 EL Rum/Rumaroma
- ▶ 1 EL Honig
- ▶ 15 g frische Hefe
- ▶ 100 g Haselnüsse
- ▶ 300 g Ruchmehl
- ▶ 1 EL Birnbrotgewürz
- ▶ 1 Prise Salz

Aprikosen, Feigen, Pflaumen und Äpfel in Würfel schneiden, mit den Rosinen in einen Topf geben

und in Wasser aufkochen. 5 Minuten köcheln und dann auskühlen lassen. Rum und Honig dazugeben. Zerbröselte Hefe unter die lauwarmen Früchte mischen und mit den Haselnüssen, 250 g Mehl, Salz und dem Birnbrotgewürz zu einem Teig vermengen. Bei Zimmertemperatur 10–12 Stunden aufgehen lassen. Mehl auf den Tisch streuen, Teig daraufgeben und in drei Stücke teilen. Diese zu länglichen Laiben formen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Umluft rund 30 Minuten backen.

4 dl. Wasser