Nah&Frisch



www.nahundfrisch.at Professional

Früchtebrot

Kuchen & Gebäck | Früchte | Österreichisch | Vegetarisch | Weihnachten

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Aus Mehl, Germ, erwärmter Milch, Butter und den übrigen Zutaten einen seidigen, halbfesten Germteig bereiten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Rosinen, geschnittenes Zitronat, geschnittene Aranzini und gehackte Mandeln einarbeiten und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig in eine gebutterte, mehlbestaubte Form legen und etwas aufgehen lassen. Mit Ei bestreichen und bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

Zutaten

- 400 g Mehl
- 1 Pkg. Haas Germ
- 100 g Staubzucker
- 60 ml Milch
- 3 Stk. Eidotter
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- etwas geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- 50 g Rosinen
- 50 g Zitronat
- 50 g Aranzini
- 50 g Mandeln
- etwas Butter und Mehl
- für die Form
- 1 Ei zum Bestreichen