

Früchtebrot, Hutzelbrot

Das Früchtebrot wird traditionell am Andreastag, dem 30. November, gebacken und erst zu Weihnachten angeschnitten. Früher hatte man meist nur Hutzeln, also gedörrte Birnen, dafür verwendet; erst später wurden dann auch andere Trockenfrüchte verbacken.

Zutaten

120g Honig
4 Eier
2TL Rum
175g Dinkelvollkornmehl
1TL Backpulver
2TL Zimt
180g Haselnüsse
180g getr. Feigen
120g getr. Datteln
120g Zitronat
320g Rosinen

Zubereitung

Etwas die Hälfte der Haselnüsse halbieren, die Feigen und Datteln in kleine Stücke schneiden und mit dem Zitronat und den Rosinen vermischen.

In einer Schüssel das Mehl, Backpulver und den Zimt gut mischen.

Die Eier mit dem Honig und dem Rum in einer großen Schüssel schaumig rühren und die Mehlmischung sieben und vorsichtig unterheben. Danach die Früchte dazugeben und ebenso unterheben.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig

einfüllen. Das Fruchtebrot auf der untersten Schiene bei 160°C Ober-Unterhitze rund eine Stunde backen.

Das Fruchtebrot auskühlen lassen, luftdicht verpacken und mindestens einige Tage ziehen lassen. Haltbar ist es dann viele Wochen.

Varianten

Den Rum oder auch den Zimt kann man natürlich auch weglassen. Im Prinzip kann man gerade bei den Trockenfrüchten und den Nüssen beliebig variieren. Besonders lecker ist es auch, die Trockenfrüchte vorher in Rum einzulegen. Wer die traditionellen Hutzeln verwenden möchte, muss sie vorher allerdings weichkochen.

Das Fruchtebrot kann man auch frei einschieben (also ohne Kastenform).