

Nuss-Früchtebrot (Backmischung im Glas)

Zutaten

Für ca. 500 g

1 verschliessbares Glas von ca. $\frac{3}{4}$ l Inhalt

250 g Mehl

1 TL Salz

2 EL Zucker

50 g Baumnüsse

40 g Pistazien oder geröstete Kürbiskerne

50 g Dörraprikosen, halbiert

50 g Dörripflaumen, halbiert

50 g Haselnüsse



Zubereitung

Zubereiten: 15 Minuten

Auf dem Tisch in 15 Minuten

1. Schichten im Glas: Mehl, Salz und Zucker gut mischen und ins Glas füllen. Die restlichen Zutaten der Reihe nach begeben und nach jeder Zutat das Glas sachte auf den Tisch klopfen, damit die einzelnen Schichten schön dicht werden. Die Menge der letzten Schicht (Haselnüsse) dem verbleibenden Volumen anpassen.
2. Damit die Schichten nicht verrutschen, das Glas randvoll füllen. Ist das Glas zu gross, kann auch etwas zerknüllte Haushaltfolie oder lebensmitteltaugliches Papier satt auf das Backgut gelegt werden. Glas verschliessen.
3. Haltbarkeit gemäss Zutaten.

Backanleitung

Zubereitung: ca. 10 Min. Gehen lassen: ca. 90 Min. Backen: ca. 55 Min.

1 Cakeform von ca. 22 cm Länge, Backpapier,

ca. 1,5 dl Milch, 20 g Hefe, 50 g Butter, flüssig, 2¼ EL Honig

1 Inhalt des Glases in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Hefe in der Milch auflösen. Zusammen mit Butter und Honig in die Mulde geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl begeben.

2 Teig in die mit Backpapier ausgekleidete Form geben. Zugedeckt bei Raumtemperatur 60-90 Minuten ums Doppelte aufgehen lassen.

3 Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 45-55 Minuten backen. Wenn der Boden noch keine Kruste hat, das Brot für die letzten 10 Minuten aus der Form nehmen und direkt aufs Gitter stellen.

Nährwerte

100 Gramm enthalten: 417 kcal, 11g Eiweiss, 18g Fett, 52g Kohlenhydrate.