

Früchte-Nussbrot easy

Anzahl Personen: 10 Vegan

© Infovita GmbH

| Menge | Zutaten | Bearbeitung |
|--------|-------------------------|----------------------------|
| 4.5 dl | Wasser | |
| 0.5 KL | Trockenhefe | |
| 1 KL | Salz | |
| 1 KL | Koriander | |
| 0.5 KL | Änispulver | |
| 1 KL | Zimt | |
| 150 g | | |
| 30 g | Nusskerne | grob hacken |
| 150 g | Sonnenblumenkerne | |
| 50 g | Feigen | in grosse Stücke schneiden |
| 100 g | Dörripflaumen entsteint | in grosse Stücke schneiden |
| 50 g | Datteln | in Ringe schneiden |
| 500 g | Sultaninen | |
| | Dinkel | sehr fein mahlen |

Anleitung

1. Wasser, Salz, Gewürze und Hefe verrühren.
2. Übrige Zutaten begeben und gut vermischen (nicht kneten). Über Nacht bei Raumtemperatur zugedeckt stehen lassen.
3. Pro 500 g Dinkel eine Cakeform ganz ausziehen und mit Backpapier auskleiden. Den Teig einfüllen. 10 Minuten stehen lassen.
4. In den kalten Ofen schieben und bei 180°C ca. 90 Minuten backen.
5. Sofort aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Im Kühlschrank ist dieses Brot ca. eine Woche haltbar.

Tipp: Wer das Brot gerne etwas süsser mag, kann das Dörrobst kleiner schneiden.

