

Französischer Apfelkuchen aus der Bretagne

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Doerrobst

20 g Hefe
1/8 l Milch
250 g Mehl
3 Eier
1 pn Zucker
1 pn Salz
250 g Backpflaumen ohne Stein
125 g getrocknete Äpfel
125 g getrocknete Birnen
250 g getrocknete Feigen
100 g Mandeln (gehackt)
100 g getrocknete Weinbeeren
100 g Zitronat (gewürfelt)
1 ts Zimt
abgeriebene Schale von 1
-- Zitrone
100 g zartbittere Schokolade
Fett für die Form

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und die Hefe-Milch zugießen. Alles mit den Knethaken vom Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Dann 1 Ei, Zucker und Salz zugeben. Den Teig weiter gut durchkneten und anschließend an einem warmen Platz etwa 20 Minuten gehen lassen. Backpflaumen, Äpfel, Birnen und Feigen fein würfeln und zusammen mit den Mandeln, den Weinbeeren, Zitronat, Zimt und Zitronenschale unter den Teig kneten. Die Schokolade in einem kleinen Topf auflösen, die restlichen Eier darunterrühren. Diese Masse mit den Knethaken vom Handrührgerät so lange unter den Teig kneten, bis alles gut miteinander vermischt ist. Den Teig noch einmal zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Eine Kastenform (30x13 cm) ausfetten, den Teig einfüllen. Die Kastenform auf die mittlere Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen (200°, Gas 3) stellen. Das Früchtebrot 90 Minuten backen. Das fertige Früchtebrot nach dem Backen erst noch 10 Minuten in der Form lassen, bevor es zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

*Quelle: Essen & Trinken 12/80 Erfasst von Sylvia Mancini

Anmerkung: Ich decke das Brot nach ca. 60 Minuten Backzeit mit Alufolie ab.