

## Weizenroggenvollkornbrotmischung HT #10489

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck  
Weihnachten  
Doerrobst  
Mandel

### \* FÜLLUNG

50 g Backpflaumen  
50 g Birnen, getrocknet  
50 g Feigen, getrocknet  
50 g Nüsse  
30 g Orangeat  
50 g Mandeln; abgezogen  
4 tb Portwein; ersatzweise Rum  
--oder Fruchtsaft

### \* TEIG

250 g Mehl  
1 pk Trockenhefe  
50 g Zucker  
1 pn ;Salz  
1 Ei  
4 tb Milch  
100 g Butter; oder Margarine  
1 tb Kakao  
Mehl; zum Ausrollen  
Fett; für das Blech

### \* GUSS

1 Eiweiß  
1/2 ts Glycerin (Apotheke)  
200 g Puderzucker

### \* QUELLE

-Brigitte 24/83  
-erfasst von Petra Holzapfel

Für die Füllung Backpflaumen, Birnen und Feigen grob würfeln. Nüsse grob hacken, Orangeat fein würfeln. Alles mit Mandeln und Rosinen mischen. Mit Portwein beträufeln und über Nacht zugedeckt stehenlassen. Für den Teig Mehl mit Trockenhefe, Zucker und Salz mischen. Ei, Milch und weiches Fett zugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Den Teig halbieren. Unter die eine Hälfte den Kakao kneten. Beide Teige etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Jeden Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von etwa 25 x 35 cm ausrollen. Den dunklen Teig auf den hellen legen. Die Füllung darauf verteilen und aufrollen. Auf ein gefettetes oder mit

Backpapier ausgelegtes Backblech legen und noch 15 Minuten gehen lassen. In den Backofen schieben, auf 200°C schalten und etwa 40 Minuten backen. Abkühlen lassen. Für den Guss Eiweiß und Glycerin mit den Quirlen des Handrührers kurz verschlagen. Unter ständigem Weiterschlagen den Puderzucker einrieseln lassen. Guss mit einem Esslöffel auf Oberfläche und Seiten der Rolle verteilen. Trocknen lassen. In Alufolie verpackt aufbewahren.