

Früchtebrot

Die Vielfalt an Rezepten ist riesig.

Gesetzlich vorgeschrieben ist beim Namen „Früchtebrot“ die Verwendung von mindestens der gleichen Menge Früchte wie Mehl.

In unser Früchtebrot kommt mehr als die achtfache Menge an Früchten!

Das sorgt nicht nur für den unvergleichlichen Geschmack sondern auch für ein saftiges Gebäck.

Getrocknete Birnen, Aprikosen, Pflaumen, Rosinen und Feigen bilden die Basis.

Verfeinert werden diese durch kandierte Kirschen, Zitronat sowie Orangeat.

Geröstete Haselnüsse, Anis, Fenchel sowie eine fein abgestimmte Gewürzmischung runden das ganze geschmacklich ab.

Jede Zutat benötigt ihre eigene Vorbereitung.

Gewürze und Nüsse werden geröstet, die Birnen weichgekocht, Feigen und Aprikosen kleingewürfelt.

Die Früchte werden über Nacht mit dem Birnenkochwasser eingeweicht, mit selbigem wird auch der Hefeteig hergestellt der die Basis für das Früchtebrot bildet.

Längst ist diese Delikatesse in der Sternegastronomie angekommen. Zurecht wie wir finden!