

# Früchtebrot / Hutzelbrot

100 g Wasser  
40 g Hefe  
1 TL brauner Zucker  
100 ml Kirschwasser  
100 g Datteln  
100 g Feigen  
100 g Pflaumen  
100 g Rosinen  
100 g ganze Haselnüsse  
350 g Weizenmehl 550  
2 EL Honig



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Hefe und braunen Zucker im lauwarmen Wasser auflösen.  
(2 min./37 Grad/Stufe 1)

10 min. ruhen lassen.

Übrige Zutaten hinzufügen und einkneten.  
(im TM: 3 min./Teigknetstufe)

Zauberkasten oder kleinen Zaubermeister gut mit Butter einfetten und ggf. mit Mandelplättchen austreuen.

Teig einfüllen und glattstreichen.

Mit einem Küchentuch abgedeckt 60 min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene  
ca. **50-55 min.** backen, danach auf dem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen.

Das Früchtebrot kann in Butterbrotpapier und Alufolie gewickelt kühl aufbewahrt werden.