

# Früchtebrot, Hutzelbrot

Das Früchtebrot wird traditionell am Andreastag, dem 30. November, gebacken und erst zu Weihnachten angeschnitten. Früher hatte man meist nur Hutzeln, also gedörrte Birnen, dafür verwendet; erst später wurden dann auch andere Trockenfrüchte verbacken.

## Zutaten

120g Honig  
4 Eier  
2TL Rum  
175g Dinkelvollkornmehl  
1TL Backpulver  
2TL Zimt  
180g Haselnüsse  
180g getr. Feigen  
120g getr. Datteln  
120g Zitronat  
320g Rosinen

## Zubereitung

Etwas die Hälfte der Haselnüsse halbieren, die Feigen und Datteln in kleine Stücke schneiden und mit dem Zitronat und den Rosinen vermischen.

In einer Schüssel das Mehl, Backpulver und den Zimt gut mischen.

Die Eier mit dem Honig und dem Rum in einer großen Schüssel schaumig rühren und die Mehlmischung sieben und vorsichtig unterheben. Danach die Früchte dazugeben und ebenso unterheben.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig

einfüllen. Das Fruchtebrot auf der untersten Schiene bei 160°C Ober-Unterhitze rund eine Stunde backen.

Das Fruchtebrot auskühlen lassen, luftdicht verpacken und mindestens einige Tage ziehen lassen. Haltbar ist es dann viele Wochen.

## **Varianten**

Den Rum oder auch den Zimt kann man natürlich auch weglassen. Im Prinzip kann man gerade bei den Trockenfrüchten und den Nüssen beliebig variieren. Besonders lecker ist es auch, die Trockenfrüchte vorher in Rum einzulegen. Wer die traditionellen Hutzeln verwenden möchte, muss sie vorher allerdings weichkochen.

Das Fruchtebrot kann man auch frei einschieben (also ohne Kastenform).