

# XUNG ÄSSE

## FRÜCHTEBROT

Zutaten für 4 Personen

250 g getrocknete Früchte (Aprikosen, Datteln, Feigen, Birnen, Pflaumen, Äpfel)

400 g Mehl

1 TL Salz

100 g Nüsse (gehackt oder ganz)

1 Würfel Hefe oder 1 Päckli Trockenhefe

250 ml Apfelsaft

20 g pflanzliche Margarine

Trockenfrüchte in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten mischen. Zu einem weichen Teig kneten und bei Zimmertemperatur um die doppelte Grösse aufgehen lassen (mindestens 2 Stunden).

Nochmals gründlich kneten. Kleine Brötchen oder einen grossen Laib formen und weitere 20 Minuten aufgehen lassen.

Mit Wasser bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 20 – 40 Minuten backen.

Die Brötli sind ein idealer Pausensnack und können gut eingefroren werden.