



Pflaumenbrot

Früchtebrot aus Pflaumen und Mandeln. ergibt zwei Wecken.

Zutaten:

250g getrocknete und entsteinte Pflaumen
125g Puderzucker
60g Mandelblätter
abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
1 Teelöffel Zimt
1 bis 2 Eßlöffel Rum
200 bis 250g Mehl

30g flüssige Butter zum bestreichen

Zubereitung

Pflaumen in kleinen Streifen schneiden. In einer weiten Schüssel die Pflaumen mit dem Puderzucker, den Mandeln, Zitronenschale, Zimt und Rum mit der Hand verkneten. Als letztes das Mehl einarbeiten. Wenn der Teig zu fest ist, sollten Sie etwas Zitronensaft zugeben, so daß der Teig gut Knetbar bleibt.

Aus dem Teig zwei längliche Brote formen. Die Brote auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 45 Minuten backen. Während des Backens die Brote mehrmals mit flüssiger Butter bestreichen.

Fertige Brote auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Kalte Brote in Alufolie einwickeln und für mindestens 3 Tage kühl lagern.

Das Pflaumenbrot ist anfangs sehr fest und trocken. Es nimmt aus Umgebung Luftfeuchtigkeit auf und wird dadurch mit der Zeit etwas weicher.