

## **Weihnachtsbrot**

In vielen Ländern werden zur Weihnachtszeit Früchtebrote angeboten. Das nachstehende Rezept wird nur durch die Äpfel und Rosinen gesüßt und kann auch gut mit Käse, wie z.B. Camembert, gegessen werden. Die Prise Zucker hilft der Hefe bei der Gärung und kann auch durch Honig ersetzt werden.

### **Zutaten für 1 große Kastenform:**

- ▶ 450 g Dinkelvollkornmehl
- ▶ 250 g Dinkelmehl Type 1050
- ▶ 1 Würfel Hefe
- ▶ 1 Prise Zucker
- ▶ 1 TL Salz
- ▶ 1 TL Zimt
- ▶ 400 g lauwarmes Wasser
- ▶ 75 g Sultaninen
- ▶ 75 g gemahlene Mandeln
- ▶ 2 Äpfel
- ▶ etwas Fett für die Form



### **Zubereitung:**

- ▶ Die beiden Mehlsorten mischen. Die Hefe zerkleinern, eine Prise Zucker darüber streuen und mit etwas Wasser anrühren. Zugedeckt gehen lassen.
- ▶ Den Backofen auf 225 Grad vorheizen
- ▶ Die Äpfel schälen, grob reiben und mit Salz, Zimt, Sultaninen und gemahlene Mandeln unter den Teig rühren. Alles gut unterarbeiten.
- ▶ Eine Kastenform fetten und den Teig einfüllen. Nochmals gehen lassen.
- ▶ Das Brot 45 Minuten backen.
- ▶ Erst am nächsten Tag anschneiden.