

## Früchtebrot

Kuchen &amp; Gebäck

Früchte

Österreichisch

Vegetarisch

Weihnachten



### ZUBEREITUNG

**SCHWIERIGKEIT:** ● ● ○ ○ ○

Aus Mehl, Germ, erwärmter Milch, Butter und den übrigen Zutaten einen seidigen, halbfesten Germteig bereiten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Rosinen, geschnittenes Zitronat, geschnittene Aranzini und gehackte Mandeln einarbeiten und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig in eine gebutterte, mehlbestäubte Form legen und etwas aufgehen lassen. Mit Ei bestreichen und bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

### ZUTATEN

---

400 g Mehl

---

1 Pkg. Haas Germ

---

100 g Staubzucker

---

60 ml Milch

---

3 Stk. Eidotter

---

1 Pkg. Haas Vanillinzucker

---

etwas geriebene  
Zitronenschale

---

1 Prise Salz

---

100 g Butter

---

50 g Rosinen

---

50 g Zitronat

---

50 g Aranzini

---

50 g Mandeln

---

etwas Butter und Mehl

---

für die Form

---

1 Ei zum Bestreichen