

## Früchtebrot

[Kuchen & Gebäck](#)[Früchte](#)[Österreichisch](#)[Vegetarisch](#)[Weihnachten](#)

### ZUBEREITUNG

### SCHWIERIGKEIT:

Aus Mehl, Germ, erwärmerter 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