

SOMMERFRÜCHTEBROT MIT KÄSE

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Quellen lassen: über Nacht

Aufgehen lassen: ca. 4 Stunden

Backen: ca. 45 Minuten

Für 6 Personen

Backpapier für das Blech

Füllung:

75 g Dörraprikosen, klein geschnitten

75 g helle Sultaninen

50 g Dörräpfel, klein geschnitten

0,5 dl Abricotine AOC, Kirsch oder Apfelsaft

0,5 dl Apfelsaft

1 Limette, abgeriebene Schale und Saft

1 Päckchen Vanillezucker

4 EL Zucker

2 frische Aprikosen, entsteint, klein gewürfelt

50 g Haselnüsse

Teig:

300 g Mehl

1 TL Salz

10 g Hefe, zerbröckelt

1,5 dl Milch, lauwarm

50 g Butter, in Stücken, weich

½ Eigelb, mit 1 TL Wasser verrührt

2 EL Mandelblättchen

verschiedene Käse, z.B. Sbrinzmöckli, Le petit
Chevrier, Rahmweichkäse usw.



ZUBEREITUNG

1 Füllung: Dörraprikosen, Sultaninen und Dörräpfel mit Abricotine, Kirsch und/oder Apfelsaft mischen, zugedeckt über Nacht quellen lassen.

2 Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

3 Füllung: Früchte mit den restlichen Zutaten mischen. Die Hälfte des Teigs in kleine Stücke schneiden, mit der Füllung verkneten, zugedeckt nochmals 1 Stunde aufgehen lassen.



4 Zweite Teighälfte zu einem Rechteck von 25x30 cm auswallen. Frucht-Teigmasse zu einer Rolle von ca. 25 cm Länge formen. In die Mitte des Teiges legen und mit dem Teig einwickeln. Mit Verschlussseite nach unten auf das mit Backpapier belegte Blech geben. Früchtebrot mit Ei bestreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit den Mandelblättchen bestreuen. In der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 45-50 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

5 Sommerfrüchtebrot dünn aufschneiden, mit Käse servieren.

Sommerfrüchtebrot lässt sich in Folie gewickelt 1-2 Wochen kühl aufbewahren.

