



MEIN GENUSS



Früchtebrot vegan



It's a match!

It's a match! Unser Lebkuchengewürz gibt nicht nur Plätzchen und Pfefferkuchen eine weihnachtliche Geschmacksnote.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Die Schale von der Orange reiben und die Frucht pressen. Den Saft mit dem Apfelmark vermengen. Die Trockenfrüchte und Datteln klein schneiden und in die Masse geben. Den Brei für eine **halbe Stunde** stehen lassen, damit die Früchte weich werden.
- 2 Den Backofen auf **180 Grad/Umluft** vorheizen. Nun Mandeln, Haselnüsse, Dinkelmehl, Haferflocken, Nussmix (gehackt) und **Lebkuchengewürz** mischen. Die Zutaten mit der Masse aus Trockenfrüchten und Apfelmark vermengen und den Teig kneten.
- 3 Nun den Teig in Brotform bringen und für ca. **50 Minuten** in den Ofen schieben.

Zutaten

500 g Trockenfrüchte (Cranberries, Pflaumen, Aprikosen, Rosinen, Kokossplitter)
6 Datteln
150 g Apfelmark
1 Bio Orange
50 g Mandeln gemahlen
50 g Haselnüsse gemahlen
75 g Dinkelmehl
25 Haferflocken
150 g Nüsse grob gehackt (Nussmix)
0.5 TL Lebkuchengewürz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.10.2026.