



Früchtebrot vegan



It's a match!

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







Zubereitung

- Die Schale von der Orange reiben und die Frucht pressen. Den 1 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.
- 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.
- 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 30.04.2026.