

Macadamia Fruchtbrot

Zutaten:

100 g	Hefe
520 ml	lauwarmes Wasser
100 g	Zucker
1 kg	Mehl
10 g	gemischte Gewürze (Pfefferkuchengewürz)
7 g	Salz
120 g	Margarine
200 g	getrocknete Früchte
200 g	gehackte Macadamias



Zubereitung:

Das Wasser in eine Schüssel geben (je nach Trockenheit der Früchte etwas mehr oder weniger) und die Hefe darin auflösen. Die trockenen Zutaten darüber sieben und die Margarine hinzugeben. Mit einem Handrührgerät langsam verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Die Früchte und die Macadamias am Ende hinzufügen (vermeidet das Zermahlen der Früchte sowie eine Verfärbung des Teiges). Ein wenig Wasser zum Anfeuchten des Teiges hinzufügen, wenn Früchte und Nüsse nicht genügend im Teig "kleben" bleiben. Den Teig mindestens 1-1 1/2 Stunden gehen lassen.

Dann den Teig in Teile gewünschter Größe (Gewicht) zerteilen, in Formen geben und noch einmal zu doppelter Größe aufgehen lassen. Dann bei 200°C backen. Nach dem Backen, wenn gewünscht, mit Zuckersirup glasieren.

Tipp: Am besten schmeckt das Macadamia Fruchtbrot, wenn es mit etwas Butter noch warm serviert wird.