Dänemark / Denmark

Rezept für...	Hefe - Früchtebrot	
Zutaten :	➢ 500 g Mehl ➢ 125 g Butter oder Margarine ➢ 100 g kandierte Ananas ➢ 100 g kandierte Äpfel ➢ 100 g kandierte Kirschen ➢ 1/8 l lauwarme Milch ➢ 1 Würfel Hefe	➢ 1 Packung Vanille-Zucker ➢ 2 EL Zucker ➢ ½ TL Kardamon ➢ 1 Prise Salz ➢ abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone ➢ Puderzucker zum Bestäuben
Zubereitung:	1. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken 2. Hefe in der Milch auflösen, in die Mulde gießen und mit etwas Mehl verrühren 3. zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen 4. Früchte würfeln und mit Fett, Zucker, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und Kardamon zum Mehl geben 5. zu einem glatten Teig verkneten und 30-40 Min. gehen lassen 6. Teig durchkneten, länglich formen und in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform (30 cm) legen. 20 Min. gehen lassen 7. im vorgeheizten Backofen bei 200° (Umluft 180°) ca. 45 Min. backen 8. abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.	