



## Veganes Früchtebrot

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

1 Stück

200 g	getrocknete Feigen	200 g	getrocknete Aprikosen
100 g	getrocknete Pflaumen	50 g	Rosinen
200 ml	starker Schwarztee	200 g	Dinkelmehl
2 TL	Backpulver	1 TL	Zimt
1/2 TL	Muskatnuss	1/2 TL	gemahlene Nelken
100 g	gehackte Mandeln		Schale und Saft einer Bio-Orange
2 EL	Ahornsirup		

### Zubereitung

1. Die getrockneten Früchte grob hacken und zusammen mit den Rosinen in eine Schüssel geben. Den Schwarztee darüber gießen und die Früchte für mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) einweichen lassen.
2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.
3. In einer großen Schüssel das Mehl, Backpulver und Gewürze vermischen. Die eingeweichten Früchte samt Tee, gehackte Mandeln, Orangenschale und -saft, sowie den Ahornsirup hinzufügen und alles gut vermischen.
4. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und im vorgeheizten Ofen für etwa 60 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

## Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

## Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**