

Zutaten:

250 g getrocknete Aprikosen
Wasser
50 g Orangeat
100 g getrocknete Feigen
75 g Mandeln
100 g Rosinen

Hefeteig:

1/2 W. Hefe
150 ml Wasser, lauwarm
(evtl. Einweichwasser der Aprikosen)
1 TL Zucker
400 g Mehl
15 g Butter
1 Pr. Salz
Gewürze:
(Ingwer, Nelkenpulver,
Zimt und Kardamom)
Schale von 1/2 unbehandelten
Zitrone

1 Eigelb zum Bestreichen



Zubereitung:

Aprikosen kleinschneiden und 1/2 Std. in Wasser einweichen. Orangeat und Feigen ebenfalls kleinschneiden. Mit Mandeln und Rosinen mischen.

Aus den restlichen Zutaten einen Hefeteig herstellen. Abgetropfte Aprikosen, Orangeat, Feigen, Mandeln und Rosinen unterkneten. Sollte der Teig zu feucht sein, noch etwas Mehl unterkneten.
Teig ca 40 Min. ruhen lassen.

Anschließend auf der **Arbeitsunterlage** ausrollen (32x32cm), eine Seite umklappen, auf den Thermo-Star mit **Dauerbackunterlage** umsetzen, die **Stollenform** darum stellen.
Mit verquirltem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen: 40 Min bei 200° C backen.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C