

# **[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.**

**Beitrag von „Dr. Moll“ vom 17. Dezember 2022, 23:01**

Passend zur Jahreszeit wurde es bei mir ein Früchtebrot.

Sauerteig mit Roggenschrot, Roggenvollkornmehl und etwas Weizenvollkornmehl. Dazu Rosinen, Nüsse, Orangeade und Zitronat. Etwas Lebkuchengewürze.

Das Ganze mit Wasser zu einem weichen Teig verarbeiten und an einem warmen Ort gehen lassen. Danach noch mal durchkneten und in eine Backform geben. Nochmals gehen lassen und dann bei 200 Grad ca. 40 min backen.





Guten Appetit