



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

350 g Roggenmehl, Type R960  
350 g Weizenmehl  
40 g Germ  
10 g Salz  
500 ml Wasser  
450 g gedörrte Birnen  
400 g Dörrzwetschken  
150 g getrocknete Feigen  
150 g Rosinen  
50 g Walnüsse  
70 g kandierte Früchte  
100 g Zucker  
100 g Rum (38 %)  
5 g Anis  
1 g Zimt, gemahlen

#### Mein persönlicher Tipp

Natürlich kann das Kletzenbrot auch im Simperl zu einem Laib geformt werden, mit einer Folie abgedeckt werden und ca. 30 Minuten gehen lassen.:

#### Elisabeth Heidegger

Referentin für Ernährung in St. Pölten,  
LK NÖ

#### Quellen:

- Elisabeth Heidegger: *Privatrezept*

## Kletzenbrot

### Zubereitung

#### Simperl und Verzieren:

- 1 Teil Roggenmehl
- 5 Teile Erdäpfelstärke
- Mandelkerne zum Verzieren

#### Arbeitsschritte:

- Getrocknete Birnen und Dörrzwetschken in etwas Wasser einige Minuten weichkochen, entkernen und entstielen.
- Alle Früchte und Walnüsse grob zerkleinern, mit Rum, Zucker und den Gewürzen vermischen und zugedeckt einige Stunden stehen lassen.
- Das Kochwasser der Dörrfrüchte für die Teigbereitung aufbewahren.
- Salz und Hefe in die Rührschüssel geben und im lauwarmen Wasser bzw. Kletzenkochwasser mit einem Schneebesen auflösen.
- Das Mehl dazugeben.
- In der Küchenmaschine maximal 5 Minuten mit dem Knethaken einen weichen Teig bereiten. Die eingeweichte Fruchtemischung zum Schluss dazugeben und kurz mitkneten lassen.
- Mit einer nassen Teigspachtel den Teig vom Knethaken putzen und direkt in eine befettete Kastenform geben.
- Mit nassen Fingern glatt verstreichen. Und mit den halbierten Mandeln und mit kandierten Kirschen schön verzieren.
- Mit Dampf bei 200 °C Ober- und Unterhitze in das vorgeheizte Backrohr einschießen. (Wenn vorhanden einen Schamottstein verwenden).
- Nach 10 Minuten Backzeit die Temperatur auf 180 °C zurückschalten.
- Backzeit bei ½ kg Brot: ca. 30 Minuten
- Backzeit bei 1 kg Brot: ca. 60 Minuten
- Das fertig gebackene Brot leicht mit Wasser besprühen und die Kerntemperatur messen. Sie soll mindestens 80 °C betragen, dann ist das Brot fertig gebacken.

