



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

250 g	gedörnte Birnen
100 g	Dörrzwetschken
50 g	Rosinen
50 g	Aranzini
50 g	Zitronat
50 g	Datteln
100 g	geriebene Walnüsse
70 g	Rum (38 %)
50 g	Honig
50 g	getrocknete Feigen
0,5 TL	Zimt, gemahlen
	Zitronenschalen, unbehandelt
1 Prise	Piment, gemahlen
1 Prise	Ingwer
20 g	Germ
160 g	Milch (lauwarm)
125 g	Weizenmehl
125 g	Roggenmehl
0,5 TL	Salz

Mein persönlicher Tipp

Kletzen- oder Früchtebrot gibt es in verschiedenen Varianten. Im Land ist es jedoch vielerorts das traditionelle Brauchtumsgebäck in der Adventzeit.:

Maria Thek

Bäuerin aus Großpetersdorf

Quellen:

- Maria Thek: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

Kletzenbrot

Zubereitung

Kletzen-Grundmasse

- Zutaten: 250g Kletzen (gedörnte Birnen), 100g Dörrzwetschken, 50g Rosinen, 50g Aranzini, 50g Zitronat, 50g Datteln, 100g geriebene Walnüsse, 70g Rum (38 %), 50g Honig, 50g getrocknete Feigen, 0,5 TL Zimt, gemahlen, Zitronenschalen, unbehandelt, 1 Prise Piment, gemahlen, 1 Prise Ingwer
- Die Kletzen (Dörrbirnen) über Nacht in Wasser einweichen und am nächsten Tag weichkochen.
- Dann wieder über Nacht in Rotwein einweichen.
- Nudelig schneiden und mit den anderen geschnittenen Zutaten gut vermischen.
- Diese Fruchtmischung wieder einige Stunden ziehen lassen.
- 1 TL Backpulver dazugeben.

Brotteig einarbeiten

- Zutaten: 20g Germ, 160g Milch (lauwarm), 125g Weizenmehl, 125g Roggenmehl, 0,5 TL Salz
- Germ in lauwarmer Milch auflösen, Mehle mischen und Salz zu einem weichen Teig verkneten und ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Den Brotteig in kleinen Portionen zur Kletzenmasse kneten und rasten lassen.

Striezel formen und backen

- Drei ovale Striezel formen, mit Ei-Mehlgemisch bestreichen, mit Walnüssen belegen und nochmals etwas aufgehen lassen.
- Bei 180°C 45min backen.