

Kletzenbrot

nach traditioneller Art



Zutaten:

25 dag Kletzen
10 dag Dörrzwetschken
10 dag Rosinen
20 dag Feigen
20 dag Aranzini
3 dag Zitronat
3 dag Nüsse (gehackt)
1/8 l Rum

Brotteig:

25 dag Roggenmehl
1/2 Pkg. Germ
5 EL Wasser
3 dag Rohrzucker
1 Eidotter
8 dag Butter
Eidotter mit Milch (zum Bestreichen)

Gewürze:

Rohrzucker
1 Msp. Anis
1 Msp. Muskatnuss
1 Msp. Gewürznelken
(gemahlen)
1 Msp. Zimt

Zubereitung:

Für das Kletzenbrot als erstes die Kletzen mit 600 ml Wasser aufkochen und bei geringer Temperatur weich kochen, abseihen und auskühlen lassen. Dann die Kletzen, Dörrzwetschken, Feigen, Aranzini sowie das Zitronat mit ein wenig Mehl vermischen und mit einem Messer klein schneiden. Die Rosinen untermischen und alles gut mit Rum tränken. Die Gewürze untermischen. Die Masse einige Stunden, am besten über Nacht abgedeckt ziehen lassen.

Das Backrohr auf 180 C Heißluft vorheizen.

Germ in 5 EL warmem Wasser gut auflösen. Dotter, Zucker und Butter schaumig rühren, das Mehl und die Germ dazumengen. Zum Schluss die Früchtemasse einarbeiten. Alles zu einem festen Teig verkneten und ca. 30 Minuten gehen lassen. Nun kann der Teig geteilt und zu Brotlaiben in gewünschter Größe geformt werden. Eidotter mit etwas Milch vermischen und die Kletzenbrote damit bestreichen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und ca. 40 Minuten backen.