

1/3 Fülle

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Weihnachten



Zutaten

350 G	Kletzen (getrocknete Birnen)
80 G	getrocknete Zwetschken
250 G	getrocknete Feigen
250 G	Rosinen
80 G	Haselnüsse
100 G	Aranzini/Zitronat (1:1) nach Belieben
30-60 G	Zucker nach Belieben
80 G	Inländer Rum oder Wasser/Saft/Kochwasser der Kletzen
0,5 PKG	Lebkuchengewürz
0,5 TL	Zimt
0,5 TL	Nelken gemahlen

Zubereitung

1. Die Kletzen in Wasser weichkochen, dass man sie schneiden kann.
Vierteln und in Streifen schneiden.
2. In eine große Schüssel geben. Zwetschken und Feigen in ca. Cent-große Stückchen schneiden und zu den Kletzen geben.
3. Rosinen, Haselnüsse, Aranzini/Zitronat, Zucker, Flüssigkeit und Gewürze dazugeben.
4. Gut durchmischen und zugedeckt einen Tag ziehen lassen.

2/3 Brotteig

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Weihnachten



Zutaten

375 G	Weizenmehl glatt
375 G	Roggenmehl
3 TL	Salz
0,5 WÜRFEL	Germ oder 1 Pkg. Trockengeram
1 EL	Brotgewürz
450 G	lauwarmes Wasser
1	Ei, verquirlt zum Bestreichen

Zubereitung

1. Am nächsten Tag den Teig zubereiten.
2. Weizenmehl, Roggenmehl, Salz, Germ, Brotgewürz und lauwarmes Wasser zu einem Teig verarbeiten.
3. In einer Schüssel zugedeckt gehen lassen.

3/3 Fertigstellung

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Weihnachten



Zubereitung

1. Auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben, ca. 1/3 des Teiges abschneiden, zudecken und beiseite legen.
2. Die restlichen 2/3 möglichst groß ausrollen und die Früchte darauf verteilen.
3. Einrollen und mit der Hand solange kneten, bis die Masse zusammenhält.
4. In zwei gleich große Teile schneiden und jeweils zu einem länglichen Brotlaib formen, beiseitelegen.
5. Jetzt das erste Teigdrittel in zwei gleich große Teile schneiden und jedes Teigstück dünn ausrollen.
6. Jeweils einen Brotlaib damit umhüllen und mit der Naht nach unten nebeneinander auf ein Backblech legen.
7. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
8. Mit einem feuchten Tuch abgedeckt etwa auf die doppelte Größe aufgehen lassen.
9. Dann Löcher einstechen und mit dem Ei bestreichen.
10. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen.
11. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.
12. Am besten erst am nächsten Tag (idealerweise am dritten Tag) essen und in Folie gewickelt aufbewahren.