

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte Salzburger Gerichte

Saison: Winter

Für: 8 Personen

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

Teig

160 ML	lauwarme Milch
20 G	Germ
125 G	Roggenmehl
125 G	Weizenmehl
5 G	Salz
1	Ei
	etwas Mehl

Fülle

250 G	Kletzen
100 G	Dörrzwetschken
50 G	Aranzini
50 G	Honig
1 TL	gemahlener Zimt
70 ML	Rum (38 %)
50 G	Zitronat
50 G	Rosinen
50 G	Datteln
100 G	geriebene Walnüsse
50 G	getrocknete Feigen
	unbehandelte abgeriebene Zitronenschale
1 PRISE	gemahlener Piment
1 PRISE	gemahlener Ingwer

Zubereitung

Teig

1. Für den Brotteig die Germ in lauwarmer Milch auflösen.
2. Mehle mischen und mit Salz zu einem weichen Teig verkneten.
3. Ca. 1 Stunde gehen lassen.
4. 150 g des Teiges beiseite legen.

5. Den Brotteig in kleinen Portionen zur Kletzenmasse kneten und rasten lassen.
6. Drei ovale Striezel formen, mit dem restlichen Teig ummanteln, mit Ei-Mehlgemisch bestreichen, mit Walnüssen belegen und nochmals etwas aufgehen lassen.
7. Bei 180 °C 45 min. backen.

Fülle

1. Die Kletzen (Dörrbirnen) über Nacht in Wasser einweichen und am nächsten Tag weichkochen.
2. Eine weitere Nacht in etwas Rotwein einweichen, nudelig schneiden und mit den anderen geschnittenen Zutaten gut vermischen.
3. Diese Fruchtmischung wieder einige Stunden ziehen lassen. 1 TL Backpulver dazugeben.