



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte Salzburger Gerichte

Saison: Weihnachten

Für: 2 Stück

Verfasst von: Nicole Leitner

Zutaten

Fülle

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

Brotteig

375 G

Weizenmehl glatt

375 G

Roggenmehl

3 TL

Salz

0,5

WÜRFEL

Germ oder 1 Pkg. Trockengerme

1 EL

Brotgewürz

450 G

lauwarmes Wasser

1

Ei, verquirlt zum Bestreichen

Zubereitung

Fülle

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.

Brotteig

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.

Fertigstellung

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) anschneiden. Kühl und in Folie gewickelt aufbewahren.

Traditionell isst man bei uns das Kletzenbrot dick mit Butter bestrichen - es schmeckt natürlich auch pur.

Tipp: Die Trockenfrüchte kann man nach Lust und Laune variieren,

z. B. die Kletzen durch getrocknete Äpfel ersetzen oder die Feigen durch Datteln.

Sauerkirschen, Cranberries und getrocknete Marillen machen sich auch gut darin.

Gutes Gelingen wünscht Seminarbäuerin Nicole Leitner aus Anif!