

Kletzenbrot (Früchtebrot)

Kategorien: Backen, Gebäck, Weihnachten

Zutaten für: 2 Brote

FUER DEN FRUECHTETEIG

200	Gramm	Kletzen (getrocknete Birnen)
100	Gramm	Dörrpflaumen
150	Gramm	Getrocknete Feigen
100	Gramm	Getrocknete, entsteinte Datteln
100	Gramm	Rosinen
80	ml	Brauner Rum
1	Essl.	Zitronensaft
1/2	Würfel	Hefe (21 g)
100	ml	Warme Milch
100	Gramm	Mehl
3	Essl.	Zucker
1/2	Teel.	Zimtpulver
1	Prise	Nelkenpulver
1	Teel.	Brotgewürz; Fenchel, Koriander, Anis
50	Gramm	Ganze Haselnüsse

FUER DEN HEFETEIG

210	Gramm	Mehl
15	Gramm	Hefe
50	Gramm	Milch
2	Essl.	Zucker
3		Eigelb
		Salz
1	Prise	Vanillemark
1/2	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
80	Gramm	Weiche Butter
		Mehl für die Arbeitsfläche
1	Teel.	Sahne
		Öl für das Blech

ZUM GARNIEREN

Einige Pistazien,
Geschälte Mandeln
Belegkirschen

Anleitung:

1. Die Kletzen einmal in Wasser aufkochen und 1 Stunde darin ziehen lassen.

2. Kletzen, Dörrpflaumen, Feigen und Datteln nicht zu klein schneiden und mit Rosinen, Rum und Zitronensaft vermischen.

3. Für den Früchteteig die Hefe in der warmen Milch auflösen. Das Mehl mit Zucker, den Gewürzen, der Hefemilch, den eingelegten Trockenfrüchten und den Nüssen verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

4. Für den Hefeteig das Mehl mit zerbröckelter Hefe, Milch, Zucker, 1 Eigelb, 1 Prise Salz, Vanillemark und Zitronenschale verkneten, zuletzt die weiche Butter hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen, festen Teig verarbeiten. In einer Schüssel mit Klarsichtfolie abgedeckt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen

Kletzenbrot (Früchtebrot)

(Fortsetzung)

lassen.

5. Den Hefeteig halbieren, jede Hälfte auf einer Arbeitsfläche mit möglichst wenig Mehl dünn ausrollen. Zwischendurch ruhen lassen, falls er sich stark zusammenzieht.

6. Restliches Eigelb, Sahne und 1 Prise Salz in einer kleinen Schüssel verquirlen.

7. Den Backofen auf 170 GradC vorheizen.

8. Den Früchteteig durchkneten, halbieren und zu zwei flachen Broten formen. Die ausgerollten Hefeteigplatten mit der Eisahne bestreichen. Je 1 Früchteteig darauf legen, in den Hefeteig hüllen und die Nähte etwas andrücken. Die Kietzenbrote auf ein geöltes Blech setzen, mit der restlichen Eisahne bestreichen und mit den Pistazien, Mandeln und Belegkirschen verzieren.

9. Beide Kletzenbrote im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten auf der unteren Schiene backen, abkühlen lassen. In Scheiben geschnitten servieren.