



Kletzenbrot

Zutaten:

500g weich gekochte Mostbirnkletzen	50g Orangeat
250g getrocknete Feigen	50g Zitronat
250g getrocknete Marillen	3 TL Lebkuchengewürz
150g ungeschwefelte Rosinen	50ml Kletzenbirnschnaps
100g Korinthen	50ml Marillenbrand
100g Haselnüsse gehackt	1 kg Mischbrotteig roh
100g Walnüsse gehackt	1 Ei zum Bestreichen

Zum Garnieren:

Geschälte, ganze Mandeln

Zubereitung:

Kletzen, Marillen, Feigen grob faszieren, mit den gehackten Nüssen und den restlichen Trockenfrüchten vermischen. Dann den Schnaps und die Gewürze zugeben und ebenfalls gut vermischen, anschließend 12 h bei Raumtemperatur rasten lassen. Die Masse mit etwa 1 kg Brotteig kneten und nochmals 1 Stunde rasten lassen. Daraus können vier 4 Laibe mit je 500g geformt werden. Zum Abschluss mit Ei bestreichen und den geschälten Mandeln verzieren. Bei 160° C 50 Minuten backen. Auskühlen lassen, der volle Geschmack entwickelt sich innerhalb der nächsten 3-4 Tage Lagerung.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Christiane Scheiblauer!