

Kletzenbrot

Früchtebrot aus der Steiermark, wird zur Weihnachtszeit gebacken



Zutaten für 20 Portionen:

Für den Teig:, Sauerteig

- 250 ml Wasser, lauwarm
- 200 g Mehl, Roggenmehl
- 500 g Birne(n), Kletzen (Dörrbirnen)
- 500 g Nüsse, gemischt
- 250 g Backpflaume(n) (Dörrzwetschken)
- 250 g Feige(n)
- 250 g Rosinen
- 250 g Dattel(n)
- Rum, Kirschrum
- 600 g Mehl, Roggenmehl
- 400 g Mehl, Weizenmehl
- 200 g Teig, Sauerteig
- 2 Pkt. Hefe, Trockenhefe
- Salz
- Zimt
- Nelke(n), gemahlen
- Piment
- Pfeffer
- Ingwer
- Muskat
- Kardamom
- 10 EL Honig
- 6 EL Rum
- 500 ml Mineralwasser

Sauerteig: Wasser und die Hälfte des Mehls verrühren und mindestens 3 Tage an einem warmen Ort gehen lassen. Danach das restliche Mehl unterrühren und nochmals eine Stunde

stehen lassen.

Früchtemischung: Die Kletzen über Nacht in Wasser einweichen, dann ca. 30 Min. kochen lassen und blättrig schneiden. Alles Obst schneiden und in Kirschrum einlegen. Nüsse hacken.

Teig: $\frac{3}{4}$ des Mehls in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Sauerteig, gem., Gewürze, Honig, Rum und Wasser dazugeben. Mit dem Handmixer so lange kneten, bis er sich von der Schüssel löst. Das restliche Mehl unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen. Danach die Früchte gut unterkneten. Zwei Laibe formen, nochmals zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen. Mit Wasser bestreichen und in die Mitte des Rohres schieben. Wasser unterstellen. Bei 180° ca. 75 - 80 Min. backen.

Arbeitszeit: ca. 1 Std. 30 Min.

Ruhezeit: ca. 3 Tage 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Kalorien p. P.: keine Angabe