



Rezept für Kletzenbrot

Viel Spaß beim Nachbacken!

- 250 ml lauwarmes Wasser
- 200 g Roggenmehl
- 500 g Birnen, Kletzen (Dörrobirnen)
- 500 g Nüsse, gemischt
- 250 g Backpflaumen (Dörrozweitschken)
- 250 g Feigen
- 250 g Rosinen
- 250 g Datteln
- 250 g Rum, Kirschrhum
- 600 g Roggenmehl
- 400 g Weizenmehl
- 200 g Sauerteig
- 2 Pck. Trockenhefe

- Salz
- Zimt
- Nelke(n), gemahlen
- Piment
- Pfeffer
- Ingwer
- Muskat
- Kardamom
- Honig
- Rum
- Mineralwasser

- 10 EL
- 6 EL
- 500 ml

Zubereitung

Sauerteig: Wasser und die Hälfte des Mehls verrühren und mindestens drei 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 den Kirschrhum einlegen. Nüsse hacken.

Teig: 3/4 des Mehls in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Sauerteig, Hefe, 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 etwa eine Stunde gehen lassen. Danach die Früchte gut unterkneten. Zwei Laibe formen, nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Mit Wasser bestreichen und in die Mitte des Rohres schieben. Wasser unterstellen. Bei 180° ca. 75–80 Min. backen.

