

Kletzenbrot

ca. 2 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Früchtemischung für Kletzenbrot:

½ l Wasser
250 g in Stücke geschnittene Kletzen (Dörrbirnen)
250 g blättrig geschnittene, kernlose Dörrzwetschken
250 g in Stücke geschnittene, getrocknete Feigen
250 g klein gehackte Wal- oder Haselnüsse

Teig:

300 g Roggenmehl
200 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
100 g fertiger Sauerteig
1 Prise Salz
1 KL Zimt
1 KL Gewürznelkenpulver
3 EL Honig
3 EL Rum
¼ l lauwarmes Kletzenwasser

Kletzenbrot bestreichen:

Wasser

1 Früchtemischung für Kletzenbrot:

Für die Früchtemischung die Kletzen über Nacht in Wasser einweichen, Die Kletzen ca. 30 Min. kochen lassen, abseihen (1/4 l der Flüssigkeit für den Teig zurück behalten) und blättrig schneiden. Dörrzwetschken, Feigen und Nüsse dazugeben und gut vermischen.

2 Teig:

Für den Teig die Mehle in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zuerst auf langsamer, dann auf höherer Stufe kneten. Zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.

3 Die vorbereitete Früchtemischung unter den Teig kneten.

4 Den Teig halbieren, zwei Wecken formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. An einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

5 Kletzenbrot bestreichen:

Die Kletzenbrote mit Wasser bestreichen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 75 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Kletzenbrot in Alufolie wickeln und dann in einen fest verschlossenen Plastikbeutel geben. So verpackt kann man das Gebäck den ganzen Advent über an einem kühlen Ort lagern.

