

# Kletzenbrot

Dieses Rezept mit feinen Früchten, Nüssen und Gewürzen passt besonders gut in die Weihnachtszeit. Das Kletzenbrot kann man auch in größeren Mengen backen und einfrieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 1,3 h

**Ruhezeit:** 24,0 h

**Gesamtzeit:** 25,7 h



## Zutaten

260 g	<a href="#">Birnen</a> (getrocknete (Kletzen))
260 g	<a href="#">Rosinen</a>
150 g	<a href="#">Feigen</a>
30 g	Pinienkerne
50 g	Walnüsse
80 g	Aranzini
1 TL	Lebkuchengewürz
125 ml	Birnenbrand
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
130 g	<a href="#">Honig</a>
150 g	Mehl (glatt)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a> (zum Bestreichen)
1 Handvoll	Mandeln (zum Belegen)

## Zubereitung

1. Für das **Kletzenbrot** die Kletzen in Wasser einweichen. Alle anderen Früchte und die Nüsse klein schneiden und mit dem Lebkuchengewürz und dem Birnenbrand vermischen. 24 Stunden lang durchziehen lassen.
2. Backofen auf 160-175° C vorheizen. Eier aufschlagen und mit Honig Schaumig schlagen. Unter die Früchte rühren und schließlich das Mehl untermischen. Aus dem Teig 2 längliche Brote formen. Diese in eine mit Backpapier ausgelegte Backform legen.

3. Ei verquirlen und die Kletzenbrote damit bestreichen. Mandeln darüber streuen und 60-75 Minuten backen.

## Tipp

Kletzenbrot gut verpacken und kühl lagern, dann ist es 2-3 Wochen haltbar.