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	Birnen (getrocknete (Kletzen))
260 g	Rosinen
150 g	Feigen
30 g	Pinienkerne
50 g	Walnüsse
80 g	Aranzini
1 TL	Lebkuchengewürz
125 ml	Birnenbrand
3 Stk.	Eier
130 g	Honig
150 g	Mehl (glatt)
1 Stk.	Ei (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.