

# 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.