Omas Kletzenbrot

Omas Kletzenbrot ist ein altbewährtes Rezept passend zur Weihnachtszeit. Es schmeckt nicht nur hervorragend, sondern ist auch noch gesund.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,5 h

Zutaten

1 Würfel	Germ
350 ml	Wasser (lauwarm)
300 g	Weizenmehl
200 g	Roggenmehl
1 TL	Salz
250 g	Kletzen
200 g	Feigen (getrocknet)
200 g	Dörrzwetschken
200 g	Rosinen
20 g	Aranzini
20 g	Zitronat
1 Handvoll	Walnüsse (gehackt)
1 Prise	Anis
1 Prise	Zimt
1 Prise	Gewürznelkenpulver
100 ml	Rum

	1 Stk. Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für **Omas Kletzenbrot** zuerst die Früchtemischung zubereiten. Dafür die Kletzen, Feigen und Dörrzwetschken klein würfelig schneiden. In eine Schüssel geben, Aranzini, Zitronat, Rosinen, gehackte Nüsse, Gewürze und Rum hinzugeben und die Mischung über Nacht ziehen lassen.

2. Die Germ im lauwarmen Wasser auflösen, Weizen-, Roggenmehl und Salz dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die marinierten Früchte untermengen, zwei Wecken formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 2 Stunden ruhen lassen.

3. Backofen auf 160 °C vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen.

4. Die beiden Wecken auf das Backblech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. In das Backrohr schieben und zirka 70 Minuten backen.

5. Nach 15 Minuten Backzeit und am Ende der Backzeit das fertige Kletzenbrot mit Wasser bestreichen, so bekommt das Brot eine schöne Kruste.

Tipp

Das Kletzenbrot noch zusätzlich mit kandierten Kirschen und Mandelblätter dekorieren.
In Frischhaltefolie gewickelt lässt sich das Brot einige Wochen lagern.