1/2 Fülle

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Weihnachten



Zutaten

250 G	Kletzen
250 G	Rosinen
200 G	Haselnüsse (ganz)
100 G	getrocknete Feigen
100 G	getrocknete Aprikosen
100 G	getrocknete Pflaumen
150 ML	Rum
	Zimt und Nelkenpulver

Zubereitung

1. Man braucht zwei bis drei Tage für die Vorbereitung der Fülle.
2. Zuerst muss man die Kletzen in Wasser einweichen– am besten über Nacht.
3. Sind diese dann schön weich, gibt man die Kletzen gemeinsam mit Wasser in einen großen Topf.
4. Kurzaufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.
5. Als nächstes mit einem Sieb die Kletzen und das Wasser trennen – „Kletzenwasser“ nicht wegschütten, sondern aufbehalten!

   Dies wird dann für den Roggenteig verwendet, gibt ihm eine schöne bräunliche Farbe und verfeinert den Geschmack.
6. Die Kletzen abkühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten, die getrockneten Feigen, Aprikosen und Pflaumen, klein schneiden und mit den Rosinen und den Haselnüssen in eine große Schüssel geben.
8. Die abgekühlten Kletzen auch klein schneiden und mit den anderen Zutaten vermengen.
9. Zum Schluss den Rum und einen Schuss „Kletzenwasser“ dazugeben.
10. Mit Zimt-und Nelkenpulver „abschmecken“.
11. Diese Mischung nun mindestens für 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen und ab und zu umrühren.

SEMINAR BÄUERINNEN

2/2 Roggenteig - Fertigstellung

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Weihnachten



Zutaten

500 G	Roggenmehl
300 G	glattes Mehl
250 ML	lauwarmes Wasser
250 ML	Sud von den Kletzen
1 PRISE	Salz
1 WÜRFEL	frischen Germ (42g)

Zubereitung

1. Alle Zutaten abwiegen.
2. Dann die Flüssigkeit, d. h. den viertel Liter lauwarmes Wasser und den viertel Liter Kletzenwasser, in eine Schüssel geben.
3. Danach die bei den Mehle und die Prise Salz hinzugeben.
4. Zum Schluss den Würfel Germ darüber zerbröseln.
5. Die Zutaten zu einem schönen, geschmeidigen, glatten Teig kneten und ihn eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen.
6. Den Ofen auf 180 °C (Heißluft) aufheizen und ein feuerfestes Behältnis mit Wasser gefüllt hineinstellen.
7. Den Teig aus der Schüssel geben und ihn in zwei Drittel und ein Drittel aufteilen.
8. Die zwei Drittel kommen in die Früchtemasse und werden mit dieser verknetet.
9. Das eine Drittel verwenden wir als „Brotmantel“.
10. Die Früchteteigmasse in fünf bis sechs gleich schwere Portionen teilen.
11. Diese jeweils zu einem ovalen Laib formen.
12. Den restlichen Teig dünn auswalken und in so viele Teile schneiden, wie wir Brote geformt haben, und diese damit umhüllen.
13. Die Brote nochmals kurz rasten lassen.

14. Den Brotteig oben mit der Gabel einstechen, mit Kletzenwasser besprühen oder einpinseln und in den vorgeheizten Ofen geben.
15. Die Brote ca. 30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.