Kletzenbrot

1/2 Am Vortag:

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Salzburger Gerichte Saison: Weihnachten Winter



Zutaten

1,5-2 KG	Kletzen
1 KG	Zwetschken
0,5 KG	Weinbeerln (Rosinen)
250 G	Nüsse, ganz
1/8 L	Schnaps oder Rum

Zubereitung

1. Kletzen, Zwetschken und Weinbeeren in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
2. Die Nüsse halbieren und zu den Früchten geben.
3. Alles mit Schnaps oder Rum gut vermengen.
4. Die Mischung zugedeckt an einem warmen Ort über Nacht durchziehen lassen.

SEMINAR BÄUERINNEN

2/2 Am nächsten Tag:

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Salzburger Gerichte Saison: Weihnachten Winter



Zutaten

700 G	Roggenmehl
300 G	Weizenbrotmehl
670 ML	Wasser, lauwarm
42 G	Germ, frisch
2 GEHÄUFTE TL	Salz
2 GEHÄUFTE TL	Brotgewürz

Zubereitung

1. Den Brotteig zubereiten: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30–40 Minuten gehen lassen.
3. Nach der Gehzeit ein Drittel des Teiges abtrennen und etwa 5 mm dick ausrollen.
4. Die eingeweichten Früchte mit den restlichen zwei Dritteln des Teiges gründlich verkneten.
5. Den Früchteteig leicht mit lauwarmem Wasser bestreichen und auf den ausgerollten Teig setzen.
6. Den ausgerollten Teig um den Früchteteig schlagen, sodass dieser vollständig umhüllt ist. Die Naht gut verschließen und nochmals kurz rasten lassen.
7. Im vorgeheizten Backrohr bei 210 °C Heißluft etwa 50 Minuten mit reichlich Dampf backen.

SEMINAR BÄUERINNEN