

Hutzelbrote/Kletzenbrote

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

250 g getrocknete Feigen
250 g getrocknete Birnen (Kletzen)
250 g Trockenpflaumen
500 ml heißes Wasser
125 g Haselnüsse
125 g Mandeln
500 g Weizenmehl
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
130 g Zucker
1/2 TL gemahlener Zimt
1/2 TL gemahlener Anis
1/2 gestr. TL Salz
50 g Dr. Oetker Orangeat
50 g Dr. Oetker Citronat
125 g Rosinen
125 g Korinthen

Außerdem:

einige Dr. Oetker Belegkirschen
einige geschälte Mandeln



etwa 48 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die Brote schmecken am besten, wenn sie vor dem Verzehr etwa 1 Woche in Alufolie gewickelt durchziehen.

1. Vorbereiten: Die Stiele von den Feigen entfernen. Feigen, Birnen und Pflaumen in grobe Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit heißem Wasser begießen und **über Nacht** zugedeckt einweichen lassen.

2. Früchte auf einem Sieb gut abtropfen lassen und das Einweichwasser dabei auffangen. 75 ml davon abmessen, evtl. mit Wasser auffüllen. Die Haselnüsse und die Mandeln grob hacken. Das Backblech **vierfach** mit Backpapier belegen.

3. Hefeteig: Einweichwasser erwärmen. Mehl in eine große Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und abgetropfte Trockenfrüchte hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit die Belegkirschen und die Mandeln halbieren oder vierteln.

4. Teig mit einer Teigkarte aus der Schüssel nehmen, mit angefeuchteten Händen in 4 gleich große Stücke teilen und jedes Stück zu einem etwa 20 cm langen kleinen Brotlaib formen. Die Brote auf das Backblech legen und jeden Laib mit dem aufgefangenen Wasser bepinseln. Mit den Belegkirschen und Mandeln dekorativ verzieren. Die Brotlaibe nochmals zugedeckt etwa 60 Min. gehen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C

Heißluft: etwa 200°C

5. Brote nochmals mit dem Wasser bepinseln und backen.

Backzeit: etwa 50 Min.

6. Hutzelbrote direkt nach dem Backen nochmals mit dem Wasser bepinseln und



mit dem Backpapier auf dem Blech erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 4 g, Kh: 26 g, kJ: 621, kcal: 148

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.