





Früchtebrot

Vier kleine Hutzelbrote/Kletzenbrote, eine alpenländische Spezialität zu Weihnachten.

etwa 48 Scheiben    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

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
½ TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlener Anis
½ TL Salz
50 g Orangeat
50 g Zitronat
125 g Rosinen
125 g Korinthen

Außerdem:

Belegkirschen
geschälte Mandeln

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 zubereiten:

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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 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 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 5 Brote nochmals mit dem Wasser bepinseln und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

- 6 Brote direkt nach dem Backen nochmals mit dem Wasser bepinseln und mit dem Backpapier auf dem Blech erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

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

