

Birnenbrot

Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	55 g
Rosinen / Sultaninen	50 g
Kirschwasser	4 cl
Zimtpulver	½ TL (Teelöffel)
Gemahlener Kardamom	½ TL (Teelöffel)
Weizenmehl (glatt)	250 g
Fett	30 g
Hefe / Germ frisch	20 g
Vollmilch	Etwas / nach Bedarf
Feigen	50 g
Mandarinen	50 g
Zitronen	1 Stk.
Gestoßene/Gemahlene Nelken / Nelkenpulver	½ TL (Teelöffel)
Gedörrte Birnen / Dörrbirnen	200 g
Gedörrte Pflaumen / Dörripflaumen / Trockenpflaumen	100 g
Gedörrte Apfelschnitze	100 g
Ingwerpulver	½ TL (Teelöffel)
Weintrauben / Weinbeeren	20 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Gehackte Nüsse	30 g

Zubereitung:

1: Hefeteig: Mehl, etwas Milch, Germ=Hefe, 2 Teelöffel vom Kristallzucker, 1 Prise Salz und Fett gut verkneten (Mixer - Knethacken). Der Teig darf nicht klebrig sein.

Den Teig zugedeckt gehen lassen. (am Besten die Schüssel in handwarmes Wasser stellen)

2: Füllung: das eingeweichte Dörrobst langsam weichkochen und dann alles mit den Nüssen, Rosinen, etc. durch den Fleischwolf drehen: Die Masse anschliessend zuckern, mit den Gewürzen bestreuen und mit dem Kirschwasser beträufeln. Alles gut mischen. Den gut aufgegangenen Hefeteig auf ca. 2-3 mm Dicke möglichst rechteckig ausrollen und mit der Füllmasse gleichmässig bestreichen. Dabei einen Rand freilassen. Danach den Teig zu einer Rolle einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen. Nochmals für etwa 15 min gehen lassen. Währenddessen den Ofen auf 200 °C vorheizen. Das Birnenbrot backen, bis es eine schöne goldgelbe Farbe hat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-284-Birnenbrot.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at