

Kletzenbrot



für 2 Brote

1/8 l Milch

20 g Germ

250 g glattes Mehl

80 g Kristallzucker

1/2 Bio-Zitrone (Saft)

1 TL Zimt, 1 Messerspitze Nelkenpulver, Salz

Mandeln zum Verzieren

Fülle

350 g Kletzen

100 g Dörrzwetschken

150 g getrocknete Feigen

60 g Mandeln

80 g ganze Haselnüsse

Kletzen, Zwetschken und Feigen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Früchte in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Hälfte der Milch ein wenig erwärmen. Germ darin auflösen und mit ein wenig Mehl (vom abgewogenem) zu einem Dampf verrühren. Dieses mit wenig Mehl bestreuen, warm stellen und gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und die Oberfläche rissig wird. Zucker, Zitronensaft, Zimt, Nelkenpulver und Salz mit dem Dampf verrühren. Restliches Mehl nach und nach einrühren, Masse zu einem glatten, festen Teig schlagen. Teig zudecken und an einem warmen Ort ca. eine ¾ Stunde gehen lassen.

Inzwischen Früchte klein würfelig schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Früchte, Mandeln und Nüsse in den Teig einarbeiten. Aus dem Teig zwei Laibe formen und auf das Blech geben. Brote zudecken und nochmals eine halbe Stunde aufgehen lassen. Backrohr auf 180°C vorheizen. Kletzenbrote mit versprudeltem Ei bestreichen, mit Mandeln verzieren und im vorgeheizten Rohr ca. 1 Stunde backen.

Tipp: In Frischhaltefolie gewickelt kann das Kletzenbrot ca. 4 Wochen aufbewahrt werden.