

Kletzenbrot



250 g Roggenmehl
1/2 Pkg. Germ
5 EL Wasser
30 g Rohrzucker
1 Eidotter
80 g Butter
250 g Kletzen
100 g Dörrzwetschken
100 g Rosinen
200 g Feigen
30 g Aranzini
30 g Zitronat
30 g Nüsse (gehackt)
1 Msp. Anis
1 Msp. Muskatnuss
1 Msp. Gewürznelken (gemahlen)
1 Msp. Zimt
125 ml Rum
1 Eidotter (zum Bestreichen)
etwas Milch (zum Bestreichen)

1. Kletzen mit 600 ml Wasser aufkochen und bei geringer Temperatur weich kochen lassen. Abseihen und auskühlen lassen.
2. Kletzen, Dörrzwetschken, Feigen, Aranzini und das Zitronat mit ein wenig Mehl vermischen und mit dem Messer klein schneiden. Die Rosinen untermischen und alles gut mit Rum tränken. Die Gewürze untermischen. Die Masse einige Stunden, am besten über Nacht, abgedeckt ziehen lassen.
3. Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.
4. Die Germ in 5 EL warmem Wasser gut auflösen (bzw. bei Trockengerm nach Packungsanleitung vorgehen). Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren und das Mehl und die Germ sowie die Nüsse einmengen. Zum Schluss die Früchtemasse einarbeiten. Zu einem festen Teig verkneten und ca. 30 Minuten rasten lassen.
5. Danach den Teig teilen und Brotlaibe in gewünschter Größe formen. Eidotter mit etwas Milch vermischen und die Brotlaibe damit bestreichen.
6. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und das Kletzenbrot ca. 40 Minuten backen.

Den Teig für das Kletzenbrot lange kneten, bis sich alle Zutaten gut verbinden. Dafür braucht es ein wenig Geduld.