Früchtebrot, Kletznbrot, Birnbrot, Hutzelbrot

Früchtebrot, Kletznbrot, Birnbrot, Hutzelbrot

Getrocknete Birnenschnitze sind die Hutzeln oder Hutzen, in Tirol und Teilen Bayerns werden diese auch Kletzen genannt, denen Eduard Mörike seine Geschichte vom "Stuttgarter Hutzelmännchen" widmete. Aus Hutzeln, Rosinen, Gewürz und Hefeteig lassen sich Hutzelbrote oder Hutzelwecken backen, aber auch die beliebten Männlein basteln.



Das Brot hat die Bäuerin ursprünglich zu Weihnachten gebacken. Je nach Region, wird das Brot auch mit anderen gedörrten Früchten, wie Zwetschgen, Feigen usw gebacken.

Eine bekannte Variante ist das Wiener Früchtebrot. Das Rezept dazu gibt es Hier

Auf www.brauchtumsseiten.de gibt es sogar ein schwäbisches Rezept und Infos über ein Hutzelbrot unter http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/h/hutzelbrot/home.html

Ein Grundrezept von einem Hefeteig, Hefenteig, Germteig eine ausführliche Anleitung mit Bildern und viele weitere Rezepte über die Zubereitung eines Hefeteiges gibt es unter

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/h/hefeteig/home.html

http://www.weihnachtsseiten.de/brauchtum/fruechtebrot/home.html