

## Kletzenbrot

---

### Rezept 1

#### **Zutaten:**

- 1 kg getrocknete Zwetschgen
- 1 kg getrocknete Birnen (Kletzen, Hutzeln)
- 750 g Feigen
- 125 g getrocknete Aprikosen
- 500 g Rosinen
- 500 g Sultaninen
- 250 g ganze Haselnüsse
- 125 g ganze Walnüsse (oder Mandeln)
- 100 g Orangeat, gehackt
- 100 g Zitronat, gehackt
- Rum und Zitronensaft
- 1 kg Schwarzbrotteig
- geschälte halbe Mandeln zum Garnieren

#### **ZUBEREITUNG:**

Zwetschgen und Birnen grob zerschneiden, mit heißem Wasser überbrühen; Feigen, Aprikosen, Rosinen und Sultaninen klein schneiden und über Nacht in Rum-Zitronensaft-Gemisch einlegen, Zitronat und Orangeat zugeben;

Am nächsten Tag Haselnüsse und Walnüsse (oder Mandeln) zur Fruchtmischung geben; alles gut vermischen; Fruchtmischung nach und nach mit dem Brotteig verkneten, kleine Wecken formen und auf ein Backblech geben, mit Einweichwasser bepinseln und mit Mandeln garnieren;

bei 180 Grad ca. 1 - 1,5 Stunden backen.

---

### Rezept 2

### **Zutaten:**

- 1 kg Dörrbirnen
- 1 L Wasser
- 500 g Roggenmehl
- 100 g Sauerteig (vom Bäcker) oder 60 g Germ (Hefe)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zimt
- ¼ TL Nelkenpulver
- 4 EL Honig
- 2 EL Schnaps oder Rum
- 250 g Walnüsse

### **ZUBEREITUNG:**

Die Kletzen über Nacht einweichen, dann weich kochen. Blütenreste und Stile entfernen, fein aufhacken oder faschieren. Die Nüsse grob hacken, mit Rum vermischen. Aus Mehl, ¼ L Kletzenkochwasser, Sauerteig und den Gewürzen einen Teig machen. Kletzen und Nüsse in den Teig einkneten.

Doppelt so hoch aufgehen lassen. Striezel oder Laibe formen, in Brotkörbchen ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

Auf das befettete Blech stürzen. Gut mit Wasser anfeuchten, ins vorgeheizte Rohr 250 Grad C schieben, nach 20 Minuten die Hitze auf 180 Grad C zurück schalten, 1 Stunde fertig backen.

Dazwischen einmal mit Wasser bestreichen.

Vor Gebrauch mindestens 1 Woche abliegen lassen. In der Advent- und Weihnachtszeit, wird das Brot mit Butter und Honig bestrichen gegessen.

---

[www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/kletzenbrot/home.html](http://www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/kletzenbrot/home.html)