



CHEFKOCH.DE

Kletzenbrot nach dem Rezept meiner Mutter :-)

hab es runtergerechnet auf 1/3 ihrer Angaben

Brotteig bereiten.

etwas vom Brotteig abnehmen für die Hülle. (ca 1/3) vom Rest dann Weckerl backen. :-)

den Rest von Hand mit der Fülle verkneten. Alles 1/2 Stunde aufgehen lassen.

Hülle auswalken und mit Eiklar bestreichen. Fülle daraufgeben und gut umhüllen.

Mit Dottermilch bestreichen. Mit Mandeln verzieren.

Nicht einstechen!!!!

Das ergibt 4 kleine Laibe mit ca. 800 g. (+ 5 kleine Brotweckerln vom Restteig-kommt auf die Menge der Fülle an.)

bei HL 175 ° Hitze ca. 1 Stunde backen. (weil 2 Bleche) sonst O/U 180°

sehr lecker und saftig!

Zutaten für 4 Portionen:

Brotteig:

300 g Weizenmehl

700 g Brotmehl

100 g Roggenmehl

25 g Salz

800 ml Wasser

1/2 Stk. Germ

Fülle:

1 Liter Kletzen einweichen und dann faszieren = ca. 500 - 800 g

besser noch 1 kg. sonst mehr andere Trockenfrüchte nehmen. (getrocknete Apfelspalten)

15 Stk. Datteln

2 Handvoll getrocknete Zwetschken

1 Pkg Rosinen 250 g

1 Pkg Backmischung kandierte Früchte 150 g

70 g Mandeln geschnitten

70 g Nüsse gerieben

einen guten Schuß Rum ca 1/16l

einen guten Schuß Schnaps ca. 1/16 l

Neugewürz 1/2 KL

Lebkuchengewürz 3 Kl

Koch-/Backzeit: ca. 1 Std.

Ruhezeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Verfasser: Niernderl

Dies ist ein privates Rezept aus dem nur für diesen User sichtbaren Kochbuch auf chefkoch.de.