

Rezept

Schweizer Birnenbrot

Ein Rezept von Schweizer Birnenbrot, am 29.09.2023

Zutaten

600 g Dörrbirnen (Kletzen)	400 g getrocknete Feigen
100 g Mandeln	100 g Haselnusskerne
200 g Walnusskerne	500 g Sultaninen
je 100 g gewürfeltes Orangeat und Zitronat	100 g Pinienkerne
2 EL flüssiges Zitronenaroma	150 ml Obstler (oder Birnen- oder Apfelsaft)
3 EL Zimtpulver	1 Päckchen Birnenbrotgewürz (aus dem Reformhaus; oder Lebkuchengewürz)
500 g Mehl	1/4 TL Salz
1 Würfel frische Hefe (42 g)	1 TL Zucker
300 ml Milch	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Brote | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 2220 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen in einem Topf mit Wasser bedecken und 12 Std. (oder über Nacht) einweichen. Dann aufkochen und 15 Min. kochen lassen. Die Feigen klein würfeln. Mandeln, Haselnuss- und Walnusskerne grob hacken.
2. Die Birnen in einem Sieb abtropfen lassen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Mit Feigen, Mandeln, Nüssen, Sultaninen, Orangeat, Zitronat, Pinienkernen, Zitronenaroma, Obstler und Gewürzen mischen und zugedeckt 12 Std. (am besten über Nacht) einweichen.
3. Am nächsten Tag das Mehl in einer großen Schüssel mit dem Salz mischen. Die Hefe zerbröckeln, mit dem Zucker verrühren und flüssig werden lassen, dann mit der Milch verrühren. Hefemilch zum Mehl geben und alles mit den Knethaken der Küchenmaschine verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
4. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Fruchtmischung unter den Hefeteig kneten, den Teig zu vier länglichen Broten formen. Die Brote aufs Blech legen und zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
5. Brote im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen, bei Bedarf mit Backpapier abdecken. Herausnehmen, abkühlen lassen. Dann in Folie wickeln und 14 Tage ziehen lassen.