

Rezept

Tiroler Birnenbrot mit Feigen und Nüssen

Ein Rezept von Tiroler Birnenbrot mit Feigen und Nüssen, am 16.02.2025

Zutaten

250 g getrocknete Birnen	125 g getrocknete Feigen
50 g Orangeat	50 g Rosinen
100 g Haselnusskerne	1 TL Zimt
1/2 TL gemahlene Nelken	1 EL abgeriebene Bio-Orangenschale
2 EL Rum	110 g Honig
500 g Mehl (Type 1050) + Mehl zum Arbeiten	1 Würfel Hefe (42 g)
200 ml lauwarme Milch	1 EL Zucker
1 Ei	60 g weiche Butter
1 Prise Salz	1 Eigelb zum Bestreichen
1 EL Milch zum Bestreichen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Brote (je 500 g, 20 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen in 250 ml Wasser in 10 Min. weich kochen. In ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Mit Feigen und Orangeat klein würfeln. Die Fruchtwürfel mit Rosinen und Nüssen mischen. Zimt, Nelken, Orangenschale, Rum und Honig unterrühren. Die Fruchtmischung zugedeckt 12 Std. oder über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen. In die Vertiefung gießen. Mit Zucker, Ei, Butter und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Den Teig nochmals durchkneten und halbieren. Eine Hälfte mit der Fruchtmischung verkneten. Daraus 3 kleine ovale Brote formen. Die zweite Teighälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in 3 Portionen teilen. Jede Portion noch etwas ausrollen, 1 Fruchtbrot darauflegen und locker einwickeln. Die Brote mit der Nahtstelle nach unten aufs Blech setzen und nochmals 30 Min. gehen lassen.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Oberfläche der Brote mit einer Gabel mehrmals einstechen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Brote damit bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 40-50 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. In Alufolie wickeln und vor dem Servieren mindestens 2 Tage durchziehen lassen.