

Hutzelbrot

Früchtebrot/Birreweck aus Baden



250 g Dörrbirnen (Reformhaus) in 1/2 l Wasser so lange einweichen, bis sie in kleine Würfel geschnitten werden können. Von den Birnen aufgenommene Flüssigkeit wieder auf 1/2 l ergänzen.

150 g Zucker dazugeben und langsam weichkochen (nicht zu weich)



250 g Trockenpflaumen /- zwetschen (ohne Steine; aus runder Pappdose) würfeln und dazugeben. Kurz mitkochen lassen. Alles zum Abtropfen in ein Sieb schütten, dabei das Kochwasser auffangen und für den Teig (nächster Tag) aufbewahren. Anschließend alles aus dem Sieb zurück in den Kochtopf geben



250 g Feigen kleinwürfeln
250 g Mandeln (oder Nüsse) kleinschneiden
125 g Rosinen oder Korinthen waschen, trocknen
50 g Zitronat
50 g Orangat
1 TL Zimt
2 TL Kakao

1 Messerspitze Nelkenpulver (zuviel davon verdirbt alles; also wirklich nur Messerspitze!!!)
4 Esslöffel Kirschwasser

alle Früchte/Zutaten/Gewürze/Schnaps zu den Birnen/Pflaumenschnitzen in den Kochtopf geben, vermengen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen.

Hefe-Vorteig:

1/2 Tasse Milch erwärmen
1 TL Zucker dazu
1 Würfel Hefe (42g) zerbröseln; dazu; alles verrühren

500 g dunkles Weizenmehl; Typ 1050 in eine Schüssel geben und in einer Mehlkuhle die angerührte Hefe gehen lassen. 15 - 30 min. im leicht warmen Backofen.

Das Fruchtkochwasser (halbe Tasse entnehmen zum Bestreichen) vom Vortag, gegebenenfalls mit Milch auf 1/4 l ergänzen und zum Teig geben. Salz zum Teig geben und den Teig gut durcharbeiten. Die vorbereiteten Zutaten gründlich mit Knethaken einarbeiten und den Teig gut durchkneten. Den Teig mit Mehl bestreuen und im leicht warmen Backofen ca. 1-2 Stunden gehen lassen. Wenn das Mehl Risse zeigt, formt man kleine Laibe aus dem Teig (ca 9 Stück), setzt diese auf, mit Backpapier ausgelegte Bleche, und lässt sie nochmals gehen.

Schließlich werden sie bei 175 °C ca. 45 min im Heißluftofen (je nach Ofenart unterschiedliche Zeiten und Temperaturen) gebacken.

Nach dem Backen werden sie noch warm mit dem restlichen Fruchtkochwasser bestrichen.

