



BIRNENBROT

ZUBEREITUNG

Für die Fülle des Birnenbrots die Dörrbirnen über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag die weichen Birnen und die Feigen von den Stielen befreien und klein schneiden, mit den restlichen Zutaten vermischen und 12 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Aus den Teigzutaten einen Germteig bereiten und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Ein Viertel des Teiges beiseitestellen und den restlichen Teig mit der Früchtemasse gut verkneten. Danach ca. 600 g schwere Wecken formen.

Den restlichen Teig dünn auswalken, mit Wasser bestreichen und die Wecken in den Teig einrollen (das Bestreichen mit Wasser ist wichtig, sonst hebt sich der Teig nach dem Backen von der Früchtemasse ab), Wecken mit verquirltem Ei bestreichen, mit einem Holzspieß mehrere kleine Löcher einstechen und die Wecken mit dem Schluss nach unten auf ein vorbereitetes Backblech legen.

In den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben und nach ca. 5 Minuten die Temperatur auf 180 °C reduzieren, noch ca. 50 Minuten backen.

Wecken auf einem Gitter auskühlen lassen, dann in Klarsichtfolie einwickeln und kühl aufbewahren.

Im Advent ist das Backen von Birnenbrot im Montafon schon seit jeher bekannt. Das energiespendende Früchtebrot mit weihnachtlichen Gewürzen und Nüssen erhält seine Süße von den getrockneten Früchten, die nach Belieben variiert werden können. Der „elegante“ Mantel aus Germteig nimmt dem Weihnachtsbrot das rustikale Aussehen und verhindert das Verbrennen der außen liegenden Früchte.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EIN GUTES GELINGEN!

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

750 g Mehl
30 g Germ
80 g Butter
30 g Zucker
375 ml Milch
Muskatnuss, gerieben
1 Prise Salz

ZUTATEN FÜLLE

350 g Dörrbirnen
330 g Feigen
330 g Rosinen
80 g Haselnüsse, ganz
90 g Walnüsse, halbiert
50 g Zeltengewürz (Zimt, Gewürznelke, Kardamom, Anis)
80 g Rum (40 %)
Ei zum Bestreichen