

Hutzelbrot

Ein kräftiges weihnachtliches Früchtebrot, das aber auch schon in der Adventszeit schmeckt. Zubereitungszeit ca. 1 Stunde zuzüglich Backzeit

Zutaten

1. 500 g getrocknete Birnen (Reformhaus)
2. 500 g getrocknete Pflaumen
3. 500 g Feigen
4. 250 g Mandeln
5. 250 g Haselnüsse
6. 250 g Rosinen
7. 125 g Zitronat
8. 125 g Orangeat
9. 250 g Zucker
10. 2 Tl. Anis, gemahlen
11. 25 g Zimt
12. 1K g Mehl
13. 40 g Hefe
14. ¼ l Obstbrühe
15. Fett für Backblech oder -form, ¼ l Obstbrühe zum Bepinseln

Zubereitung

Birnen am Vortag einweichen. Obstbrühe aufbewahren.

Aus Mehl, Hefe und ¼ l Obstbrühe einen Hefeteig herstellen und gehenlassen. Inzwischen die Zutaten klein schneiden.

Anis, Zimt und Zucker vermischen und mit den Rosinen und den kleingeschnittenen Zutaten unter den Teig heben. Verkneten und den Teig nochmals gehen lassen.

Nun einen Laib formen oder in eine Kastenform füllen und bei mittlerer Hitze (ca. 160° C) 1½ - 2 Stunden backen. Die letzten 30 Minuten mit Alufolie abdecken, sonst wird das Hutzelbrot zu dunkel und zu hart.

Nach dem Backen das heiße Hutzelbrot mit der Obstbrühe bepinseln, damit es einen schönen Glanz bekommt.

Das Hutzelbrot sollte möglichst schon Ende Oktober/Anfang November gebacken werden, dann kann man es in Folie eingeschlagen noch 3 bis 4 Wochen lagern. Es entwickelt in dieser Zeit sein wunderbares Aroma.

Viel Vergnügen und Guten Appetit!