

# Bleiberger Kletzenbrot



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

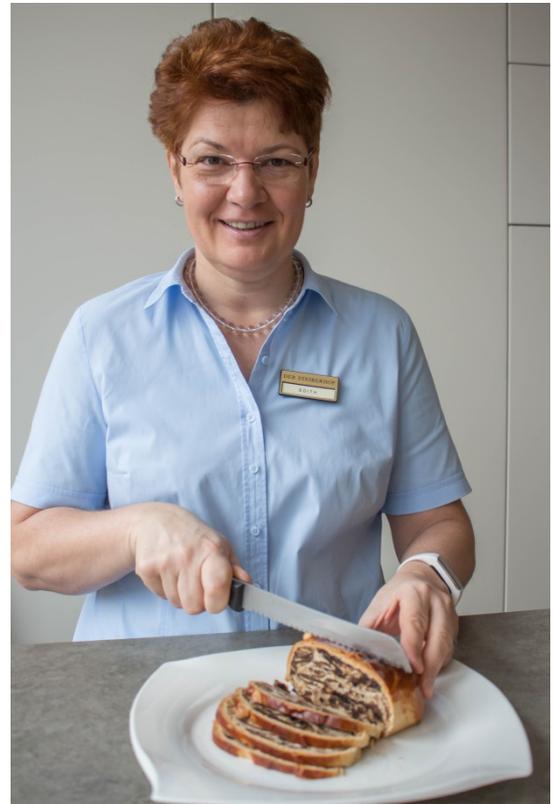
## Zutaten für 2 Wecken:

### Für die Fruchtemasse:

50 dag Kletzen  
25 dag Feigen  
25 dag Pflaumen  
10 dag Datteln  
10 dag Orangeat  
25 dag Rosinen  
10 dag Mandeln  
10 dag Walnüsse  
10 dag Haselnüsse  
Schale von 1 Orange und 1 Zitrone  
2 Pkg. Vanillezucker  
1 TL Zimt  
1 TL Nelkenpulver  
6 EL Rum

### Für den Teig:

50 dag Weizenmehl  
25 dag Roggenmehl  
2 Pkg. Germ  
¼ l Milch  
20 dag Feinkristallzucker  
8 dag Butter



## Zubereitung:

Für die Fruchtemasse die Kletzen und die anderen Früchte sowie Mandeln und Nüsse klein schneiden und mit den restlichen Zutaten vermengen. Über Nacht zugedeckt stehen lassen.

Für den Teig Weizenmehl, Roggenmehl und Zucker vermischen. Aus Milch und Germ ein Dampfl machen und in die Mehl-Zucker Mischung geben. Dann die zerlassene Butter daruntermischen. Gut verkneten und solange rasten lassen, bis er doppelt so groß geworden ist. Die Hälfte des Teiges mit der Fruchtmasse gut verkneten und 2 Wecken formen. Die andere Hälfte wieder teilen und jeweils ausrollen und je einen Wecken darin einschlagen. Auf ein Blech legen und noch einmal ca. eine halbe Stunde gehen lassen. Mit Eigelb bestreichen und ev. mit geschälten Mandeln verzieren.

Ins vorgeheizte Rohr schieben. Bei 150°C ca. 1 ½ Stunden backen. Die beiden Stollen nach 40 Minuten mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel werden.

*Viel Freude beim Ausprobieren wünscht Ihnen Edith Pichler*