

Birnbrot

ergibt 3 Stück von je ca. 600 g
für ein grosses Backblech, mit Backpapier belegt

Füllung

400 g **Weichspeckbirnen**
2½ dl **Merlot** oder Veltliner

Birnen ca. 12 Std. marinieren, dann
ca. 20 Min. weich dämpfen, auskühlen,
Stiel und Fliege entfernen

je 150 g **Dörrfeigen, entsteinte**
Dörrpflaumen und
Naturdatteln

alles mit den Birnen (evtl. im Cutter)
klein schneiden, in eine Schüssel geben

evtl. restlicher **Wein von den Birnen**
je 100 g **Rosinen, Sultaninen und**
Orangeatwürfeli

100 g **Rohzucker**
1 **unbehandelte Zitrone**,
nur abgeriebene Schale

1 Esslöffel **Birnbrotgewürz**

1 Teelöffel **Zimt**

2 dl **Träsch** (evtl. Kirsch)

1 dl **Rosenwasser**

darunter mischen

1,3 kg **Zopfteig** (aus 750 g Mehl,
evtl. vom Bäcker)

500 g portionenweise unter die Dörr-
fruchtmasse kneten, Rest beiseite stellen

je 100 g **ganze Haselnüsse, Mandeln,**
Baumnusskerne

ebenfalls darunter kneten

1 **Eigelb**, verdünnt

zum Bestreichen

Formen: je ⅓ der Füllung zwischen einem aufgeschnittenen Plastik-
beutel zu einer ca. 20 cm langen Rolle formen. Je ⅓ des restlichen
Teiges rechteckig (30×25 cm) auswallen, Füllung in die Mitte legen,
Teigecken ausschneiden (*Bild 1*), Rand mit Wasser befeuchten
(*Bild 2*) und Füllung einpacken. Mit Verschluss nach unten auf das
vorbereitete Blech legen. Mit Eigelb bestreichen, mit Gabel mehrmals
einstechen und verzieren.

Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad
vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in Folie oder Tiefkühlbeutel eingepackt im Kühlschrank,
ca. 1 Monat.

Getränkervorschlag: Tee, Kaffee; Gewürztraminer, Muscat oder
Johannisberg, also ein lieblicher Weisswein mit wenig Säure.



1
Füllung in die Mitte
des ausgewallten
Teiges legen,
Teigecken
ausschneiden.



2
Teigrand mit
Wasser befeuchten
und die Füllung
einpacken.

