

## **+++ Paun cun paira**

Birnbrot

Ziehen lassen: ca. 12 Std.  
Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.  
Aufgehen lassen: ca. 1 Std.  
Backen: ca. 35 Min.  
Ergibt 2 Stück von je ca. 600 g

### Dörrfrüchtemasse

400 g **Speckbirnen**  
(weiche Dörrbirnen), Stiele  
entfernt, in Stücken  
150 g **Dörrfeigen**, in Scheiben  
2 dl **Obstbrand**

alles zugedeckt in einer Schüssel  
ca. 12 Std. ziehen lassen, gelegentlich  
mischen, portionenweise im Cutter  
pürieren

100 g **dunkle Sultaninen**  
50 g **Rohrzucker**  
1 Esslöffel **Birnbrotgewürz\***

alles daruntermischen, zugedeckt  
beiseite stellen

### Hefeteig

250 g **Ruchmehl**  
1 Teelöffel **Salz**  
¼ Würfel **Hefe** (ca. 10 g), zerbröckelt  
ca. 1¾ dl **Wasser**

alles in einer Schüssel mischen  
dazugießen, zu einem weichen, glatten  
Teig kneten. Zugedeckt bei Raum-  
temperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte  
aufgehen lassen

**Dörrfrüchtemasse**  
100 g **Haselnüsse**, grob gehackt,  
geröstet

beigeben, zu einem gleichmässigen Teig  
kneten

**Formen:** Teig halbieren, mit nassen Händen 2 längliche Brote formen,  
auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

**Backen:** ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.  
Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

### **Tipp**

Bündner Bergkäse, Ziegenkäse oder Butter dazu servieren.

**Haltbarkeit:** in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 1 Monat.

**Pro 100 g:** 6 g Fett, 5 g Eiweiss, 58 g Kohlenhydrate, 1411 kJ (337 kcal)

\* Birnbrotgewürz ist eine fein gemahlene Mischung aus Ingwer, Kardamom, Koriander,  
Macis, Nelken, Zimt. Die Anteile variieren je nach Hersteller und Herkunft.  
Haltbarkeit: ca. 12 Monate.

Graubünden

