

Kletzenbrot

(aus einem Kochbuch von 1952)

Zutaten

2 kg Schwarzbrotteig
1 kg gekochte Kletzen
1 kg Zwetschken
 $\frac{1}{2}$ kg Feigen
20 dag Nüsse
5 g Zimt
5 g Nelken
5 g Neugewürz

Zubereitung

Die gekochten, trockenen Kletzen und entsteinten Zwetschken werden nebst den Feigen nudelig geschnitten. Dazu gibt man die geschnittenen Nüsse und das Gewürz und vermischt alles.

Die Zutaten werden mit 1 $\frac{1}{2}$ kg gut aufgegangenem Schwarzbrotteig gut geknetet, dass die Früchte gleichmäßig mit dem Teig vermischt sind. $\frac{1}{2}$ kg Brotteil wird ausgewalzt und in ihm das länglich geformte Kletzenbrot eingeschlagen.

Nachdem das Brot in einem warmen Raum gut aufgegangen ist (dies dauert meist vier Stunden), wird es mit Wasser bestrichen und schön hellbraun (Backzeit: zwei Stunden) gebacken. Wenn fertig, wird es mit Zuckerwasser bestrichen, nochmals kurz in den Ofen geschoben und dann zum Auskühlen aufgestellt.



Tipp aus der Pfarre Spital am Pyhrn:

Die Zeit zum Aufgehen und Backen wird heute circa die Hälfte betragen - früher waren die Räume doch etwas kälter, von einem Elektro-Backofen ganz zu schweigen...