

Birnennussbrot (3 Stück)

Teig:

300 g	Wasser
15 g	Zucker (miteinander verrühren)
20 g	Hefe
390 g	Halbweissmehl (mit den obigen Zutaten mischen)
30 g	Butter (bei Hälfte der Mischzeit begeben)
12 g	Salz (am Ende des Mischens hinzufügen und zu einem plastischen Teig kneten)
360 g	Birnen gedörrt, geschnitten
120 g	Haselnüsse, ganz, geröstet (am Schluss daruntermischen)

Stockgare: 90-120 Minuten

Vorbereiten
Cakesformen fetten

Aufarbeiten
Teigstücke von 400g rund vorwirken. Anschliessend schonend länglich wirken und in die Formen einlegen. Mit Plastik zudecken und gären lassen.

Backvorbereitung
Die Oberfläche sorgfältig mit Ei bestreichen
Backen
In milden Ofen (200°) backen.
Bei Hälfte der Backzeit ausformen.

Dörrfrüchte-Cake

200 g	Zucker oder Rohrzucker
1	Prise Salz
4	Eier

zusammen rühren, bis die Masse hell ist

200 g	Haselnüsse, geröstet ganz
200 g	Sultaninen
200 g	Aprikosen, getrocknet, in Streifen geschnitten
150 g	Dörrbirnen in Scheiben geschnitten
1	Esstlöffel Kirsch oder Rum
1	Zitrone, nur abgeriebene Schale begeben
200 g	Mehl
½ dl	Milch

abwechslungsweise darunterrühren, Masse in die vorbereitete Form füllen

Backform: Die Masse ist für eine Cakeform von 30 cm Länge berechnet. Die Form ganz mit Backpapier auslegen.

Backen: Ca. 60 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Sieger-Hutzelbrot

500 g	gedörrte Zwetschgen
500 g	gedörrte Birnen
125 g	Mandeln
100 g	Nusskerne
125 g	Feigen
50 g	Datteln
50 g	Zitronat
50 g	Orangeat
100 g	Rosinen
100 g	Sultaninen
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone,	
1 Msp.	Zimtpulver
1 Msp.	Nelkenpulver
1 EL	Anis
50 g	Zucker
1 TL	Salz
750 g	Weizenmehl
50 g	Hefe
zum Verzieren: Mandeln und Zitronat	

Zubereitung:

Birnen und Zwetschgen separat halb weich kochen. Brühe abschütten und beiseite stellen. Die gekochten Früchte grob schneiden. Die Rosinen und Sultaninen in heißem Wasser waschen. Mandeln, Nüsse, Datteln und Feigen grob zerkleinern. Zitronat und Orangeat in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten warm stellen.

Aus der Hälfte der Hefe, ein wenig Wasser und etwas Mehl einen Vorteig machen und gehen lassen bis sich Blasen bilden. Die restliche Hefe auflösen, zum Vorteig geben, das restliche Mehl und so viel warme Zwetschgenbrühe dazugeben, dass ein schöner fester Teig entsteht. Alle vorbereiteten Zutaten unter diesen Teig mischen, dabei kräftig kneten. Mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Nach Belieben kleinere oder größere Stollen formen und auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech setzen. Die Laibe nochmals gehen lassen.

Vor dem Backen mit Mandeln und Zitronat dekorieren und mit der Zwetschgenbrühe bestreichen. Die Laibe bei 200 Grad ca. 35 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit die Laibe nochmals mit Zwetschgenbrühe bestreichen.