

REZEPT FÜR HUTZELBROT

Zutaten: 250g Birnenschnitz (in Streifen geschnitten)
250g Dörrpflaumen ohne Stein
150g Zucker
500 ml Wasser
125g Sultaninen (helle und dunkle)
250g Walnüsse gehackt
500g Mehl Type 1050
½ Kaffeelöffel Salz
¼ Tasse Wasser
20 g Hefe (1/2 Würfel)
1 Kaffeelöffel Zimt
1 Messerspitze Nelken gemahlen
4 EL Kirschwasser

Zubereitung:

- Schnitz und Pflaumen mit Wasser und Zucker erwärmen und über Nacht stehen lassen
- auf einem Sieb abtropfen lassen , Schnitzbrühe auffangen
- aus Mehl, Salz, ¼ Tasse Wasser, Schnitzbrühe und Hefe einen Teig machen
- die restlichen Zutaten untermengen und den Teig ca. 2 – 3 Std. gehen lassen
- 4 kleine Laibe formen , auf Backblech setzen (das Blech bitte mit Backfolie auslegen)
- bei 175 °C ca. 50-60 min ausbacken
- mit Schnitzbrühe oder Zuckerglasur bestreichen

Guten Appetit wünscht Ihnen

Mühle Beck, 75210 Keltern

07236/980694