Nah&Frisch



Elisabeth Lust-Sauberer | Professional

Kletzenbrot im Mantel

Kuchen & Gebäck | Weihnachten

Zubereitung
Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○ **Zeit:** **120 min.**

Für die Fruchtmasse alle Früchte (ausgenommen die Rosinen) würfelig schneiden. Mit den restlichen Zutaten gut vermischen und zugedeckt über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag aus der Fruchtmasse 4 längliche Striezel formen. Alle Teigzutaten vermengen und gut verkneten. Teig kurz rasten lassen. Dann in 4 Stücke teilen und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Fruchtmassestriezel auf die ausgerollten Teigstücke setzen und darin einschlagen.

Teig an der Oberseite mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit verquirltem Ei bestreichen. Nach Belieben mit Mandeln oder Kirschen verzieren. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad 20–30 Minuten backen.

Zutaten

- **Fruchtmasse**
- 100 g Feigen
- 40 g Datteln
- 80 g Kletzen
- 180 g Dörrzwetschken
- 70 g Rosinen
- 130 g grob gehackte Walnüsse
- 140 g gedörrte Marillen
- 50 g Powidl
- 2 g Zimt
- 2 g Lebkuchengewürz
- 50 ml Rum

- **Teighülle**
- 250 g Mehl
- 60 g Butter
- 60 ml Milch
- 1 Eidotter
- Salz
- ó Pkg. Germ
- 20 g Zucker
- Geriebene Zitronenschale
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Ei
- Geschälte Mandeln und
- kandierte Kirschen