

## Kletzenbrot

<i>Kletzen-Füllung</i>	
750g	<i>Kletzen</i>
750g	<i>Dörr- Zwetschken</i>
750g	<i>Rosinen</i>
750g	<i>Feigen</i>
180g	<i>Aranzini</i>
	<i>Geriebene Zitronen und Orangenschalen</i>
230g	<i>Mandeln ganz</i>
230g	<i>Walnüsse ganz</i>
180g	<i>Obstler</i>
180g	<i>Rum</i>

*Kletzen, Dörrzwetschken und Feigen klein schneiden.*

*Die obigen Zutaten mit den Alkoholen übergießen und mischen.*

*Über Nacht zugedeckt stehen lassen.*

### **Am nächsten Tag:**

<i>Roggenteig-Füllung</i>	
500g	<i>Roggenmehl</i>
100g	<i>Sauerteig</i>
250g	<i>Warmes Wasser</i>
1 Tl.	<i>Salz</i>
10g	<i>Germ</i>

*Aus diesen Zutaten einen Roggenteig machen.*

*Einmal aufgehen lassen und dann mit der Kletzen-Füllung vermischen, mit Rum und Lebkuchengewürz abschmecken. Die Füllung kann sofort weiterverarbeitet werden*

<i>Teig-Hülle</i>	
500g	<i>Weizenmehl</i>
1	<i>Ei</i>
1Tl.	<i>Salz</i>
250g	<i>Warme Milch</i>
15-20g	<i>Hefe</i>

*Aus den obigen Zutaten einen Germteig kneten.*

*Rund eine halbe Stunde Rasten lassen und in 9 Stücke teilen.*

*Die Stücke rundschieben und entspannen lassen.*

*Dann die Teiglinge auswalken.*

*Aus der Füllung 500g schwere Striezel formen.*

*Den ausgewalkten Weizenteig mit Eiklar bestreichen, die Füllung darauf geben, mit der Teig-Hülle umwickeln und an den Rändern festdrücken.*

*Gut mit Ei bestreichen, mit geschälten Mandeln und oder kandierten Kirschen verzieren.*

*Noch einmal ca. eine halbe Stunde rasten lassen.*

*Bei 170°C backen.*

