

Birnbrot

Zutaten

900 g	Dörrbirnen
150-200g	Zucker
3 EL	Birnbrotgewürz
200 g	Feigen
200 g	Sultaninen
100 g	Orangat
100 g	Zitronat
200-300 g	Baumnüsse/Haselnüsse
2-3 EL	Kirsch, nach Belieben

Brotteig

800 g	Halbweissmehl
1 Würfel	Hefe
5-6 dl	Wasser
15-20 g	Salz

geriebener Teig (Kuchenteig)

800 g	Halbweissmehl
40 g	Hefe
200 g	Zucker
10 g	Salz
250 g	Butter
ca. 5 dl	Wasser
1	Ei, gequirlt

Zubereitung

- Dörrbirnen in Wasser einweichen.
- Dörrbirnen 30 Minuten kochen Stiel und Fliege entfernen. Birnen durch Fleischwolf treiben, so dass ein Mus entsteht (Birnenschlorzi).
- Feigen und Sultaninen grob schneiden.
- Baumnüsse grob hacken.
- Alle Zutaten gut mischen

Brotteig

- Teig zubereiten und aufgehen lassen.
- Teig unter die Birnenmasse kneten.

geriebener Teig

- Teig 2-3 mm dick auswallen und in rechteckige Stücke (4-6, je nach Grösse der Brote) schneiden.
- Die Füllung in Brotform drauf geben und mit dem Teig einhüllen.
- Die Brote zugedeckt an der Wärme leicht aufgehen lassen.
- Die Brote mit dem gequirlten Ei bestreichen und an der Oberseite mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Brote bei 180 Grad, ca. 50-60 Minuten backen.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Vereinigte
Milchbauern
Mitte-Ost

Hanni Pestalozzi
Stiftung