

## Birnenbrot Rezept der Huber-Oma

### Du brauchsch

500 g	Kletza, getrocknete Birnen.
500 g	Getrocknete Zwetschga oder Pflauma (ohne Stein)
40 g	Hefe, frische
1.000 g	Mehl, dunkles (Typ 1060)
250 g	Zucker
500 g	Trocknete Feiga
125 g	Orangeat
125 g	Zitronat
250 g	Haselnüsse
250 g	Walnüsse
250 g	Gmahlene Mandla
250 g	Sultanina
250 g	Rosina
30 g	Zimtpulver
1 EL	Gemahlener anis
1 Prise(n)	Salz
2 Liter	Apfelsaft, vergorener (Schwäbischer Most) evtl auch etwas mehr

~~~~~  
*(der besseren Verständlichkeit halber hier in halbwegs hochdeutscher Übersetzung)*

Du brauchst einen großen Topf und am besten eine große Plastikwanne.

*„I hob dia Babybadwanne vom Kilian aufbhalta, dia hot grad di richtig GröÙa“*

Im Topf werden die Birnen mit dem Most über Nacht eingeweicht.

*“Wenn du koin Most hosch, misch halt Apfelsaft mit saurem Wein“*

Am nächsten Tag die Birnen mit halb geöffneten Deckel köcheln, bis sie weich sind. Immer wieder Most und Wasser zu gleichen Teilen nachfüllen, damit die Birnen bedeckt bleiben.

*„Di Siacha schwimmat immer oba, deshalb duasch am besta no an Teller mit in da Topf, damit se unter der Flüssigkeit bleibat.“*

Inzwischen, die anderen Trockenfrüchte kleinschneiden

*„Depp! Dia Rosina und Sultanina musch it no kloiner macha.“*

und die Nüsse hacken. Die gekochten Kletzen kleinschneiden und hinzufügen.

*„Vergiss fei it, dia harte Stengel oba wegzumschneida.“*

Alles zusammen mit den Gewürzen und den gemahlenden Mandeln in die Wanne geben. Gut durchmischen.

Aus etwas Birnenwasser, Hefe, Zucker und Mehl einen Vorteig ansetzen und gären lassen.

*„Des Wasser it wegschütta, des brauchsch am Schluss no!“*

Sobald er gärt mit dem restlichen Zucker in die Wanne geben und nach und nach das Mehl einarbeiten. Es soll ein weicher klebriger Teig entstehen. Deshalb, wenn nötig, Birnenwasser hinzufügen.

*„Dees isch fei a Sauarbeit und die blöde Wanna rutscht gern. Guck, dass dir jemand hilft und die Wanna festhält.“*

Irgendwann wird die Mehlteigmasse rissig, dann noch einmal kräftig durcharbeiten und in 10 gleiche Teile. Die dann auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen zu Laiben geformt noch einmal gehen lassen.

Alternativ, Brot in Rechteckige Backformen füllen (Formen vorher leicht ausfetten).

Mit Tuch zudecken und über Nacht gehen lassen.

Am nächsten Tag Backofen auf 220°C Grad vorheizen (Umluft 190°C)

Birnenbrot ca. 40-50 Minuten backen.

*„Bleib in der Näh. Dia Siacha werdat gern mol schnell schwarz. Dann musch die Temperatur nach unta regla.“*

Brot ist fertig, wenn es hohl klingt, wenn man auf den Boden klopft.

Noch warm mit dem restlichen Birnenwasser einpinseln. Zwei Tage auskühlen lassen.

Danach in Frischhaltefolie bis zu drei Monate haltbar, allerdings immer wieder auf Schimmel kontrollieren, der sich unter der Frischhaltefolie bilden kann.

Kühl lagern.