

Kletzenbrot

1 ¼ kg	Hutzeln (ungeschälte, getrocknete Birnen)
400 g	getrocknete Zwetschgen
150 g	geschälte Mandeln
250 g	geschälte Haselnußkerne
250 g	Weinbeeren
250-400 g	große Rosinen
6 Eßl	Kirschwasser oder Rum
250 - 400 g	Kranzfeigen
100 g	Zitronat
100 g	Orangeat
	Zucker nach Geschmack
1 g	Anis gewiegt
5 g	Zimt
1 g	gemahlene Nelken
2-3 kg	Schwarzbrotteig

zum Blech: Mehl

Trockenfrüchte gründlich waschen, von Hutzeln Blüte und Stiel entfernen; Zwetschgen, Hutzeln und Kranzfeigen +über Nacht in kaltem Wasser einweichen, dann Hutzeln und Zwetschgen mit etwas kochendem Einweichwasser Überbrühen und zugedeckt kurz ziehen lassen. Oder darin aufkochen, bis Früchte kernig-weich sind, Sud abgießen, Früchte abkühlen lassen; Zwetschgen entsteinen, alle Früchte in grobe Streifen schneiden, Zitronat und Orangeat sehr fein würfeln oder wiegen, mit vorbereiteten Früchten mischen. Weinbeeren und Rosinen waschen, fröhen, gut abtropfen lassen, entstielen, mit übrigen Früchten mischen; Kirschwasser über die Früchte geben, zugedeckt gut durchziehen lassen. Geschälte Mandeln grob hacken, geschälte Haselnüsse halbieren.

Alle vorbereiteten Zutaten, Gewürze und etwas Zucker nach Geschmack mit 2-2 ½ kg Schwarzbrotteig mischen, gut verarbeiten. Restlichen Brotteig zu länglichen oder runden Flecken dünn ausrollen, mit Hutzelbrühe bestreichen, geformte Hutzelbrotmasse als Wecken oder Laibchen darauf legen, fest zusammendrücken, mit ausgerolltem Brotteig umhüllen, gut andrücken, auf bemehltes Blech geben, stupfen, mit Hutzelbrühe bestreichen, gehen lassen, bei Mittelhitze bei 180-200° C *langsam backen*; Backzeit 1-1 ½ Stunden je nach Größe der Wecken oder Laibe, sofort nach dem Backen nochmals mit Hutzelbrühe bestreichen. Hutzelbrot ist gut im Backofen nach Schwarzbrot zu backen.