

Ferien & Freizeit

Graubünden Ferien
Alexanderstrasse 24
CH-7001 Chur

Tel. +41 (0)81 254 24 24
Fax +41 (0)81 254 24 00
contact@graubuenden.ch
www.graubuenden.ch

Bündner Birnenbrot



Die Zubereitung für dieses dunkle, feuchte, leicht süssliche Brot eingewickelt in einen dünnen hellen Brotteig bedingt einen gewissen Zeitaufwand, und es werden daher mehrere Brote auf einmal gebacken.

Dafür ist es ohne Weiteres an einem kühlen Ort 10 – 14 Tage haltbar.

Rezept:

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 10 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 250 g Weissmehl
- 1 Prise Salz
- 25 g Butterflocken
- Lauwarme Milch Füllung
- 250 g Dörrbirnen
- 100 g Sultaninen
- 25 g Orangeat
- 25 g Zitronat
- 50 g Haselnüsse
- 75 g Baumnüsse
- 10 g Birnbrotwürze
- ¼ dl Obstbranntwein oder Calvado

Zubereitung:

Teig

Teig Hefe und Zucker verrühren. Das Mehl und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und Hefe dazugeben. 25g Butterflocken und lauwarme Milch beifügen und zu einem Teig kneten, Zugedeckt und warm 1 Stunde gehen lassen.

Füllung

Dörrbirnen und Feigen durch den Wolf drehen. Die Sultaninen das Orangeat und Zitronat dazugeben. Mit $\frac{1}{4}$ dl Obstbranntwein übergießen und einige Zeit marinieren. Haselnüsse, Baumnüsse und Birnbrotwürze dazugeben. $\frac{3}{4}$ des Teiges zur Füllung geben, gut kneten und $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen.

Backzeit

Im vorgeheizten Ofen bei 200° 30 Minuten backen, bei 180° 1 Stunde fertigbacken.