

BIRNBROT

Zutaten - Füllung

- 350g Weichspeckbirnen (weiche Dörrbirnen)
- 100g Dörrfeigen
- 2 EL Orangeat
- 2 EL Zitronat
- 100g Baumnüsse
- 100g Sultaninen
- 3 EL Honig
- 1½ - 2 EL [Birnbrotgewürz](#)
- 1 dl Birnen-Träsch (Branntwein), Kirsch oder Crème fraîche

Zutaten - Teig

- 1 kg Ruchmehl
- 1 EL Salz
- 60g Zucker
- 42g Hefe, zerbröckelt
- 6,5 dl Milch, lauwarm
- 75g Butter, flüssig, ausgekühlt
- 1 Eigelb mit 1 TL Milch verquirlt, zum Bepinseln

Füllung: Birnen und Feigen in feine Streifen schneiden. Orangeat, Zitronat und Nüsse hacken, mit Birnen, Feigen, Sultaninen, Honig, Gewürz und Birnen-Träsch oder Crème fraîche gut mischen, zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Teig: Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter hineingiessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig halbieren. Die eine Hälfte mit der Füllung verkneten, beide Teige zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Teig ohne Füllung dritteln, auf wenig Mehl zu Rechtecken von 30-15 cm auswallen. Teig mit Füllung zu drei ca. 25 cm langen Rollen formen, auf die Teigmitte legen. Teigränder mit Wasser bepseln. Äusserer Teig über die Teigrolle schlagen, Enden umlegen. Birnbrote auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Mit Eigelb bepseln, mit einer Gabel einstechen. Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit evtl. mit Backpapier bedecken.

