

Biberfladen mit Honig

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Dorrobst
Schweiz

* HEFETEIG

250 g Mehl
1 pn ;Salz
30 g Fett
2 tb Zucker
20 g Hefe
Milch

* FÜLLUNG

200 g Gedörnte Birnen
100 g Gedörnte Pflaumen
100 g Gedörnte Apfelschnitze
50 g Feigen
50 g Weinbeeren
50 g Sultaninen
50 g Rosinen
75 g Nüsse; gehackt
1 Zitrone
50 g Zucker
4 cl Kirschwasser
1/2 ts Zimt; gemahlen
1/2 ts Ingwer; gemahlen
1/2 ts Kardamom; gemahlen
1/2 ts Nelken; gemahlen

* ZUM BESTREICHEN

1 Ei

* QUELLE

-- Nach:Marianne Piepenstock
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Aus den Hefeteigzutaten einen Hefeteig zubereiten.

Für die Füllung wird zunächst das eingeweichte Dörrobst langsam weichgekocht; dann alles mit den Nüssen, Rosinen, usw. durch den Fleischwolf drehen, zuckern, mit Gewürze bestreuen und mit Kirschwasser besprengen. Alles gut mischen.

Den gut aufgegangenen Hefeteig ausrollen und mit der Füllmasse bestreichen.

Die Teigplatte einrollen, mit gequirtem Ei bestreichen und - nach nochmaligem Gehen - bei guter Mittelhitze backen (200 Grad während etwa 45 Minuten).