

## Kirschkuchen #5614

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Süßspeisen

Dörrfrüchte

700 g Dörrbirnen  
200 g Dörrpflaumen  
50 g Nüsse  
50 g Mandeln  
Rum  
Zimt  
Gewürznelken  
Zitronenschale  
20 g Germ  
400 g Brotteig

Kletzen und Dörrpflaumen würfelig schneiden, Gewürze begeben, mit Rum befeuchten und einige Zeit marinieren. In wenig lauwarmem Wasser verrührte Germ begeben und das Ganze in den Brotteig einkneten. Die Teigmasse in gefettete Wandelform füllen und gehenlassen. Bei 200 Grad Ofentemperatur etwa 50 Minuten backen. Das Kletzenbrot aus Brotteig, mit gedörtem Obst, Nüssen (und neuerlich auch mit gekauften Südfrüchten), war schon im Mittelalter als "piratura" bekannt. Es war brauchtumsgebunden, wurde meist am Thomastag gebacken oder zumindest vorbereitet und in feierlicher Form an einem der Weihnachtstage vom Hausvater angeschnitten. Landschaftlich verschieden sind die Formen (Laib, Wecken, auch Zelten genannt), die Benennung ("Birazelten", "Moltschero", "Zlabern", "Klotzen- und Klatzenbrot", "Fochanzen") und die Zutaten (gedörte Birnen, Zwetschken, Zibeben, Manden, Nüsse, Zirbelkerne, Haselnüsse, Feigen, Datteln, Arrancini, Pignoli, Zitronat, Bockshörndl, Anis, Koriander, Fenchel, Cardamomem, Zimt, Nelken, Kümmel, Rum, Schnaps);

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.535