

Elisabeth Lust-Sauberer

Professional

## Kletzenbrot im Mantel

Kuchen & Gebäck

Weihnachten

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○ Zeit: 120 min. 

Für die Fruchtmasse alle Früchte (ausgenommen die Rosinen) würfelig schneiden. Mit den restlichen Zutaten gut vermischen und zugedeckt über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag aus der Fruchtmasse 4 längliche Striezel formen. Alle Teigzutaten vermengen und gut verkneten. Teig kurz rasten lassen. Dann in 4 Stücke teilen und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Fruchtmassestriegel auf die ausgerollten Teigstücke setzen und darin einschlagen.

Teig an der Oberseite mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit verquirltem Ei bestreichen. Nach Belieben mit Mandeln oder Kirschen verzieren. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad 20–30 Minuten backen.



Zutaten 

**\*\*Fruchtmasse\*\***

100 g Feigen

40 g Datteln

80 g Kletzen

180 g Dörrzwetschken

70 g Rosinen

130 g grob gehackte  
Walnüsse

140 g gedörrte Marillen

50 g Powidl

2 g Zimt

2 g Lebkuchengewürz

50 ml Rum

**\*\*Teighülle\*\***

250 g Mehl

60 g Butter

60 ml Milch

1 Eidotter

Salz

ó Pkg. Germ

20 g Zucker

Geriebene Zitronenschale

Mehl für die Arbeitsfläche

1 Ei

Geschälte Mandeln und

kandierte Kirschen