



Bündner Birnbrot

Rezept und Foto aus Graubünden.ch

Zutaten

Füllung:

200 g weiche Dörrbirnen
100 g getrocknete Feigen
100 g Rosinen
25 g Orangeat
25 g Zitronat
3 EL Calvados
50 g Haselnüsse
50 g Baumnüsse
2 TL Birnbrotgewürz

Teig:

10 g Hefe
1 TL Zucker
250 g Weissmehl
0,75 TL Salz
25 g Butter
1,5 dl Milch
1 Ei zum Bestreichen

Zubereiten

Dörrbirnen und Feigen klein schneiden oder im Food Processor zerkleinern. Rosinen, Orangeat, Zitronat und Calvados dazugeben, mischen, mind. 1 h ziehen lassen.

Haselnüsse, Baumnüsse und Birnbrotgewürz beifügen, mischen.

Mehl, Zucker und Salz mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen.

Butter in Stücke schneiden, Milch lauwarm machen, beifügen, zu glattem Teig kneten, halbieren.





Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Hälfte des Teigs mit Füllung verkneten, andere Hälfte zudecken.

Beides 1 bis 1,5 h bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Hefeteig zu Rechteck (30 x 20 cm) auswallen. Füllung zu länglichem Brot (25 cm) formen, auf den Teig legen. Teigländer mit Eiweiss bepinseln, Teig um die Füllung schlagen.

Birnbrot mit Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegte Blech legen. 30 min. gehen lassen. Mit Eigelb bestreichen, mit Gabel einstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 45 min backen.

Auf Gitter auskühlen lassen.