



## Benötigte Zutaten

### Roggenteig

850 g Roggenmehl

10 g Salz

2 Pkg. Trockengerm

650 ml Wasser lauwarm

### Fülle

750 g Rosinen

150 g Kletzen

100 g Haselnüsse ganz

5 g Nelken gemahlen

10 g Zimt gemahlen

50 ml Rum

1/4 l Wasser

## Kletzenbrot

Ein weihnachtlicher Genuss!

### Anleitung

Zuerst den Brotteig vorbereiten, indem man Mehl, Salz und Germ mit dem lauwarmen Wasser rund 10 Minuten in der Rührmaschine zu einem geschmeidigen Teig verrührt. Danach den Teig mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Zwischendurch immer wieder mit der Hand niederschlagen, damit der Teig gleichmäßig wird. Während der Teig abgedeckt ist, wird die Fülle vorbereitet. Rosinen, Nüsse, Kletzen, Nelken- und Zimtpulver mit Rum und Wasser einweichen. Auch diese Mischung zwei Stunden stehen lassen und ab und zu umrühren, damit sich die gedörrten Früchte mit dem Wasser und dem Rum gleichmäßig vollsaugen können. Der gut aufgegangene Brotteig wird anschließend geviertelt und von jedem Viertel wird ein Teil auf einer bemehlten Unterlage für das Bladl ausgerollt und beiseite gelegt. Das „Bladl“ ist die Brotrinde, damit die Rosinen nicht anbrennen. In einen weiteren Teil des Teiges drückt man zwei Hände voll von der gut durchgezogenen Fruchtfülle und knetet diesen gut durch. Den mit der Fülle gemischten Teig formt man zu einem Laib. Sollte zu wenig Frucht in der Fülle sein, noch etwas dazugeben und den Teig wieder zu einem Laib formen. Das ganze wiederholt man mit den übrigen Teigteilen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 150 Grad vorheizen. Die Laibe werden auf die beiseite gelegten Bladln platziert und darin eingeschlagen. Das Bladl gut festdrücken – die Unterseite des Weckens muss nicht vollständig bedeckt sein, jedoch ist es einfacher, das Bladl auf der Oberseite zusammen zu schlagen. Das Kletzenbrot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Vor dem Backen mit Wasser gut bestreichen und mit einer Gabel einstechen, damit die Rinde nicht einreisst. Nach rund einer Stunde bei 150 Grad nimmt man das Kletzenbrot aus dem Ofen und klopft darauf. Klingt es hohl ist es fertig.