

Bündner Birnenbrot

und Röteli

Die Weihnachtszeit und Silvester/Neujahr ohne Birnbrot – das kann man sich in Graubünden nicht vorstellen! Die Zubereitung bedingt einen gewissen Zeitaufwand. Dafür ist es ohne Weiteres an einem kühlen Ort 10 – 14 Tage haltbar.



Zutaten

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 10 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 250 g Weissmehl
- 1 Prise Salz
- 25 g Butterflocken
- lauwarme Milch Füllung
- 250 g Dörrobirnen
- 100 g Feigen
- 100 g Sultaninen
- 25 g Orangeat
- 25 g Zitronat
- 50 g Haselnüsse
- 75 g Baumnüsse
- 10 g Birnbrotwürze
- 1/4 dl Obstbranntwein oder Calvados



Zubereitung

- **Teig:** Hefe und Zucker verrühren. Das Mehl und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und Hefe dazugeben. 25 g Butterflocken und lauwarme Milch beifügen und zu einem Teig kneten, zugedeckt und warm 1 Stunde stehen lassen.
- **Füllung:** Dörrobirnen und Feigen durch den Wolf drehen. Die Sultaninen das Orangeat und Zitronat dazugeben. Mit 1/4 dl Obstbranntwein übergießen und einige Zeit marinieren. Haselnüsse, Baumnüsse und Birnbrotwürze dazugeben. 3/4 des Teiges zur Füllung geben, gut kneten und 1/2 Stunde ruhen lassen.
- Die Füllung zu einem länglichen Brot formen. Den Rest des Hefeteiges zu einem Rechteck ausrollen, Die Teigenden mit Eigelb bestreichen. Die Füllung in den Teig rollen. Mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel einstechen. 29 Minuten ruhen lassen.
- **Backzeit:** Im vorgeheizten Ofen bei 200° Grad 30 Minuten backen und bei 180° Grad 1 Stunde fertigbacken lassen.

An Guata. Bun appetit. Buon appetito.