



# Bündner Birnbrot

## 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

## Zubereitung

- Dörrbirnen und Feigen klein schneiden oder im Food Processor zerkleinern. Sultaninen, Orangeat, Zitronat und Calvados dazugeben, mischen, mind. 1 h ziehen lassen.
- Haselnüsse, Baumnüsse und Birnbrotgewürz beifügen, mischen.
- Mehl, Zucker und Salz mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Butter in Stücke schneiden, Milch lauwarm machen, beifügen, zu glattem Teig kneten, halbieren.
- 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.