

Birnenbrot von C P

Mengen für 20 Personen

Dörripflaumen in Stücke schneiden und Nüsse grob hacken. Mit restlichen Zutaten mischen und marinieren.

Für den Teig Mehl, Salz und Gewürze mischen. Hefe mit Zucker auflösen. Milch erwärmen und Butter darin schmelzen. Mit Hefe, Joghurt und Birnendicksaft oder Honig zum Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde gehen lassen.

Frucht-Nuss-Mischung von Hand in den Teig einarbeiten.

Teig halbieren, 2 Brote formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Eigelb bepinseln und 10 Minuten gehen lassen.

In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 1 Stunde backen.

Dazu passt Hartkäse.

4.0 TL Zimt

40 g Hefe

90 g Zucker

4.0 dl Milch

200 g Butter

720 g Nature Joghurt

160 g Honig

4.0 Stück Eigelb

8 cl Vollrahm