

## Kletschenbrot von Schloß Kammer!

Die Birnen trocknen wir im Herbst in unseren Brotbackofen mit der restlichen Glutze nach dem Brotbacken.

### Zutaten:

Kletschen, Rosinen, Feigen, Zitronat ganze Nüsse Orangenschale  
Zimt u. Nelkenpulver, Birnenschnaps

### Zubereitung:

Einen Brotteig machen, wenn Sie nicht Zeit haben, können Sie beim Bäcker welchen kaufen.

Die Kletschen und Feigen fein schneiden, die übrigen Zutaten obzugeben mit Birnenschnaps gut befeuchten, über Nacht zugedeckt stehen lassen.

Am nächsten Morgen den Brotteig darunter kneten und Wecken formen. Man kann diese Wecken noch mit einem Weizenmehl Mantel umhüllen.

Der Mantelteig besteht aus Weizenmehl etwas Salz lauwarmen Wasser, wird durchgeknetet, etwas ruhen lassen. Mit dem Nudelholz dünn ausrollen und um die Wecken einschlagen, mit lauwarmen Wasser abstreichen mit der Gabel einstecken, eine halbe Stunde aufgehen lassen und bei 180° ca 1 Stunde backen.

In Gottes Namen.