



Birnenbrot wie früher



Sonja Beck aus Frastanz/Amerlügen unterrichtete mehr als 40 Jahre lang Hauswirtschaft an der HLW Feldkirch. Aktuell versorgt sie das Henslerstüble am Schnifnerberg mit feinen Kuchen. Im Rahmen der Fanni Amann Tage verriet sie ihr ganz persönliches Birnenbrot-Rezept und gab wertvolle Tipps für dessen Zubereitung. Die Teilnehmer des Backkurses am 26. Oktober (Foto ganz unten) waren sichtlich zufrieden mit dem Ergebnis.

BIRNENBROTMASSE

- 500 g Dörrbirnen
- 125 g Dörrpflaumen
- 200 g Feigen
- 200 g Rosinen
- 100 g Rohrzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200 g Walnüsse
- 200 g Haselnüsse
- 50 ml Rum
- 20 ml Schnaps
- 1 Pkg. Zeltengewürz

Dörrbirnen in Wasser zirka eine halbe Stunde weich kochen und mit den Dörrpflaumen durch den Fleischwolf drehen. Feigen in Streifen schneiden. Alle Zutaten mischen und ein bis zwei Tage durchziehen lassen.

TEIG FÜR DIE FÜLLE

- 250 g Mehl
- 1 Pkg. Trockenhefe
- 125 ml Birnensaft (Kochwasser der Birnen)
- 125 ml Milch
- ½ KL Salz

Hefeteig herstellen und ca. 15 Minuten zugedeckt rasten lassen. Danach zur Birnenbrotmasse geben und gut durchkneten.

TEIG FÜR DIE HÜLLE

- 400 g Mehl
- 40 g Butter
- 40 g Zucker
- 250 ml Milch
- ½ Pkg. Trockenhefe
- 1 KL Salz
- 1 Ei zum Bestreichen

Butter zerlassen und die Milch dazugeben. Alle Zutaten zu einem Teig zusammenkneten und ca. 15 Minuten zugedeckt rasten lassen. 6 Teigstücke à 100 g abwiegen.

Birnenbrotmasse abwiegen – 6 Stück à 400 g. Zu Weggle formen und in den Teig einpacken. Mit Ei bestreichen, mit einer Gabel einstechen und nach Belieben verzieren. Bei 180 °C Ober-Unterhitze 1 Stunde backen.

