

## Kletzenbrot

### ZUTATEN

600 g Kletzen,  
Dörrbirnen  
500 g Dörrpflaumen  
300 g Dörraprikosen  
150 g Sultaninen  
150 g Haselnüsse, grob  
gehackt  
300 g Walnüsse, grob  
gehackt  
etwas Rum  
1 ½ Orangen, Saft und  
Schale  
1 ½ Zitronen, Saft und  
Schale

evtl. einige geschälte  
Mandelscheiben zum  
Verzieren

### ZUBEREITUNG

Das gesamte Trockenobst 2 Stunden in Rum ziehen lassen, abtropfen lassen und mit den übrigen Zutaten zu einem Teig kneten, zudecken und gut eine Stunde rasten lassen, danach zu 2 Brotwecken formen und mit Eiklar oder Milch bestreichen. Eventuell mit Mandeln verzieren. In der Mitte mit der Probiernadel einige Löcher einstechen.

Bei 150° ca. 80 Minuten backen. Nach dem Auskühlen in Klarsichtfolie wickeln.

Quelle: Bernhard Senkmüller, Bio-Koch und Genussbotschafter von Niederbayern

