



weil heimat schmeckt.

Wir – die Genussregion Niederbayern – zeigen die Vielfalt unserer Region vom Acker bis zum Teller, von der Tradition bis zur Zukunft auf. Dabei haben wir es uns zum Ziel gesetzt, die Gesellschaft für unsere hervorragenden, niederbayerischen Lebens- und Genussmittel zu begeistern; und der Umwelt und den Menschen, die sich tagtäglich hinter unseren Tellern verbergen, die Wertschätzung entgegenzubringen, die sie verdienen.

Genussregion Niederbayern
Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern
Dr.-Schlögl-Platz 1, 94405 Landau a. d. Isar
www.genussregion-niederbayern.de
Grafik & Layout: WEISSRAUM GmbH, Grafenau
Fotos zu redaktionellen Beiträgen: Fotostudio Eder
Rezept: Bernhard Senkmüller, Genussbotschafter Niederbayern



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit Unterstützung durch das Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern und den Bezirk Niederbayern. Wir danken unseren lokalen Partnern und Unterstützern der Genussregion Niederbayern.



WEIHNACHTLICHES

Kletzenbrot



Das Leben kraftvoll versüßt

Aus der Not eine Tugend machen, das ist die Grundlage vieler Rezepte. Das Kletzenbrot ist ein Paradebeispiel: Bauern waren es, die vor langer Zeit das Kletzenbrot erfunden haben. Im Herbst haben sie nach dem Brotbacken die abfallende Ofenhitze genutzt, um geerntete Kletzenbirnen im Ofen zu dörren. Geschmacklich waren die als roh ungenießbaren Birnen plötzlich eine Delikatesse. Schnell entstand die Idee, diese im übrig gebliebenen Brotteig zu verbacken. Mit ein paar weihnachtlichen Gewürzen verwandelten sie Brot in einen besonderen Hochgenuss. Später nahm man noch weiteres Dörrobst und Nüsse hinzu.

Du brauchst

600 g Kletzen (Dörrobst), 500 g Dörripflaumen
300 g Dörraprikosen, 150 g Sultaninen
150 g Haselnüsse (grob gehackt)
300 g Walnüsse (grob gehackt)
etwas Rum



Herstellung

- 1 ½ Orangen (Saft und Schale)
- 1 ½ Zitronen (Saft und Schale)
- 1 ½ Msp. Backpulver
- 1 ½ TL Zimt
- Nelken (gemahlen)
- Ingwer (gerieben)
- Piment
- Salz
- 375 g (Roggen-)mehl
- 150 g Butter (flüssig)
- 3 Eier (davon das Eiklar)
- evtl. einige geschälte Mandelscheiben zum Verzieren

Das gesamte Trockenobst 2 Stunden in Rum ziehen lassen. Abtropfen und mit den übrigen Zutaten zu einem Teig kneten. Nun zudecken und gut eine Stunde rasten lassen. Danach zu 2 Brotwecken formen und mit einem Eiklar oder Milch bestreichen. Eventuell mit Mandeln verzieren.

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

Genusstipp: Wie bei Lebkuchen und Stollen wird der Teig erst nach ein paar Tagen oder Wochen richtig saftig und die Gewürze entfalten ihr volles Aroma.

