

Birnweggen, das Schweizer Weihnachtsgebäck

- **Küche:**Schweizerisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 55m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '55m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Da traditionelle Schweizer Advents - und Weihnachtsgebäck, eine fast vergessene Schweizer Spezialität

Zutaten

- Für den Einschlagteig:
- 1 kg Mehl, Typ 405, gesiebt
- ½ l Milch
- 30 g frische Hefe
- 50 g Zucker
- 20 g Salz
- 100 g flüssige Butter
- 1 - 2 Eigelbe mit etwas Wasser verklappert
- Für die Füllung:
- 1 kg getrocknete Birnen, eingeweicht, weich gekocht
- 250 g Äpfel, gerieben
- 100 g Feigen, gehackt
- 100 g Rosinen, gewaschen
- 100 g Haselnüsse, geröstet, grob gehackt
- 100 g Zitronat, grob gehackt
- 75 g Zucker
- 4 Cl Birnenbrand
- Für das Birnenbrotgewürz, aus:
- 1 Tl Zimt
- 1 Tl Anis
- Etwas gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 - 3 gemahlene Nelken
- Etwas geriebene Muskatnuss
- Etwas Koriander

Zubereitungsart

Schritt1

Der Einschlagteig:

Schritt2

Die Hefe mit dem Zucker und dem Salz in warmer Milch auflösen und mit der flüssigen Butter zum Mehl geben, zu einem glatten, mittelfesten Hefeteig verkneten.

Schritt3

Mit einem Küchentuch abgedeckt, ca. 30 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen. Danach 2 - 2,5 cm dick ausrollen; das Birnenbrotgewürz stoßen, mischen.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Die gekochten Birnenablaufen lassen, grob hacken, mit den Feigen, Rosinen, Zitronat, Zucker mischen. Den Birnenbrand und ev. etwas Birnenfond dazu geben, streichfähig machen. Ca. 90 min. marinieren, durchziehen lassen. Erst danach die gerösteten Nüsse unterheben.

Schritt6

Das Verhältnis Birnenmasse zu Einschlagteig sollte 900 g : 200 g sein.

Schritt7

Die Füllung nunmehr gleichmäßig auf die Teigbahnen geben, die Ränder mit dem verklapperten Eigelb einstreichen. Einschlagen und gut andrücken, wieder abgedeckt weitere 30 min aufgehen lassen.

Schritt8

Für 25 min. bei 180 ° C in der mittleren Schiene backen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Birnenweggen passt ideal zur modernen Ernährungsformschmecken, ist ein richtiges „Power - Pear - Bread“, schlicht und einfach mit Butter (nicht zu sparsam) aber auch köstlich zu hartem und Weichkäse.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** gebäck, weihnachten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/birnweggen-das-schweizer-weihnachtsgebaeck/>