



# Schwäbisch - weihnachtliches Hutzelbrot

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '145', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10', 'yield' : " } });
```

Nach dem Rezept einer alten, sparsamen, schwäbische Hausfrau zur Advents- und Weihnachtszeit

## Zutaten

- Für 1500 g:
- 500 g dunkles Weizenmehl Type 1050 mit ½ TL Salz gemischt
- 20 g frische Hefe, gebröckelt
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Tl Lebkuchengewürz aus dem Supermarkt
- 60 g ganze Haselnüsse
- 60 g Walnuskerne, grob gehackt
- Mandeln zum Garnieren
- 500 g getrocknete Früchte aus: Birnen, Pflaumen, Feigen, Aprikosen, Äpfel
- 75 g Rosinen, gewaschen
- 1/8 Liter trockener Rotwein
- ½ Liter kaltes Wasser oder etwas mehr
- 100 ml Rum oder Kirschwasser

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Trockenfrüchte am Vortag mit dem Rum oder Kirschwasser, dem Rotwein und etwas Wasser bedecken, über Nacht einweichen.

### Schritt2

Auf einem Küchensieb gut ablaufen lassen, die Einweichflüssigkeit auffangen.

### **Schritt3**

Das Mehl, Salz, Zucker und die Gewürze miteinander vermischen und eine kleine Mulde hinein drücken. Die in etwa 250 ml der lauwarmen Einweichflüssigkeit zerfallene Hefe in die Mulde geben.

### **Schritt4**

Mit dem Ei, mittels der Knethaken, zu einem glatten, geschmeidigen Hefeteig verkneten.

### **Schritt5**

Heraus nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kräftig durchwirken.

### **Schritt6**

(Der Teig sollte nicht kleben, ev. noch etwas Mehl dazu geben, aber auch nicht zu fest werden lassen)

### **Schritt7**

An einem warmen Ort ca. 60 min. abgedeckt „aufgehen“ lassen bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

### **Schritt8**

In der Zwischenzeit die Birnen in etwas Zuckerwasser ca. 15 min. kochen, abgießen, den Fruchtsaft zum Einpinseln der Hutzelbrote verwahren.

### **Schritt9**

Mit den anderen Früchten grob würfeln, unter den aufgegangenen Teig kneten, ebenso die Nüsse einarbeiten.

### **Schritt10**

Nunmehr aus dem Teig (Auf einer bemehlten Arbeitsfläche)

### **Schritt11**

4 kleine, längliche Brote formen und mit Mehl bestäuben.

### **Schritt12**

Einige Mandelkerne dekorativ hin ein drücken und auf dem flachen Backblech 60 min. in den auf 50 ° C vor geheizten Backofen stellen, locker aufgehen lassen.

### **Schritt13**

Heraus nehmen und den Backofen auf 200 ° C Ober/Unterhitze hochfahren.

### **Schritt14**

Die Hutzelbrote mit dem Birnenfond einstreichen. 30 min. auf der mittleren Schiene, dann bei 180 ° C, (mit Birnenfond einstreichen) weitere 45 min. zu Ende backen.

## **Schritt15**

Heraus nehmen, wieder einstreichen, auskühlen lassen.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwaebisch-weihnachtliches-hutzelbrot/>