

Kletzenbrot

NACH DEM MAX GEHEIMREZEPT

ZUTATEN: ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- » HASELNÜSSE, GANZ
- » MANDELN, GANZ
- » 1 MITTELGROßE KARTOFFEL
- » BROTTTEIG
- » BACKPULVER
- » MARGARINE
- » HONIG
- » WEIZENMEHL 700
- » KLETZEN, HALBRTOCKEN

KLETZENBROT FÜLLE:

Trockenfrüchte Feigen, Dörrzwetschken, Rosinen, Kletzen, Wasser, kandierte Orangenschalen.

Margarine und Honig erwärmen und beiseite stellen. Die Kletzen ohne Stengel halbieren und in Streifen schneiden und mit den anderen Zutaten langsam mischen.

Die Backform mit Trennfett bestreichen. Den Teig in die Länge der Form rollen und in die Backform mit viel Schwung reingeben.

Für einige Minuten im Ofen aufgehen lassen Bei 140 Grad Celsius für 60 Minuten backen.

Nach dem Backen mit der Honig/Margarine Mischung bestreichen und erkalten lassen.

