



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/>