

## Hutzelbrot, Früchtebrot, Schnitzbrot

nach einem alten schwäbischen Rezept

Zutaten für drei bis vier Leibchen:

1000 g Mehl,  
300 g getrocknete Birnen,  
300 g Softpflaumen ( oder getrocknete  
Zwetschgen ),  
250 g getrocknete Feigen,  
100 g Sultaninen,  
100 g Datteln,  
100 g getrocknete Aprikosen,  
75 g Walnuskerne,  
75 g Haselnuskerne,  
75 g ganze geschälte Mandeln,  
50 g Zitronat,  
50 g Orangeat,  
geraspelte Schale einer ungespritzten Zitrone,  
125 g Zucker,  
3 Päckchen Trockenhefe oder 1 ½ Würfel Frischhefe,  
2 Eier,  
2 EL Kirschwasser ( oder Zwetschgenwasser )  
½ Tasse schwarzer Kaffee,  
¼ l Schnitzbrühe ( Kochwasser der Birnen ),  
2 EL Zimt,  
1 TL Salz,  
je 1 TL Anissamen, Nelken und Fenchel gemahlen oder 5 TL Lebkuchengewürz.



### Zubereitung:

Für das Hutzelbrot die Birnen, die Feigen und die Aprikosen am Vorabend mit Wasser bedeckt einweichen. Das Einweichwasser abgießen, das Einweichwasser auffangen. Die Birnen in einem Topf mit dem Einweichwasser und Wasser bedecken und 10 Min. kochen lassen. In der Brühe abkühlen lassen. Die Birnen in dicke Scheiben schneiden, dabei die Stängel, das Kerngehäuse und den Blütenansatz entfernen.

Die Datteln entkernen. Die Sultaninen mit heißem Wasser abbrausen. Die Feigen grob zerschneiden, dabei die Stiele entfernen. Die Aprikosen halbieren.

Die Hefe in dem lauwarmen Kaffee auflösen, etwas Mehl und eine Prise Zucker zugeben und an einem lauwarmen Ort 10 - 20 Min. gehen lassen. ( Bis die Hefe Schaum bildet )

Mehl, Zucker, Eier, Zitronenschale und alle Gewürze in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit der Hefe zu einem möglichst festen Teig verkneten.

Nach und nach alle Nüsse, dann die Trockenfrüchte, zuletzt die gut abgetropften Birnen und das Kirschwasser untermengen.

Den Teig mit Mehl bestäuben und in der Wärme so lange gehen lassen bis das Mehl Risse zeigt ( Als Zeichen dafür, dass der Teig aufgegangen ist ).

Dann aus dem Teig drei Laibchen formen. Nochmals an einem warmen Ort 60 Min. gehen lassen. Mit einigen Mandelkernen verzieren und mit lauwarmen Schnitzbrühe bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 60 Min mit Ober- / Unterhitze backen.

Noch heiß nochmals mit der Schnitzbrühe bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Gut trocknen und abkühlen lassen.

Tipp : Vor dem Anschneiden das Hutzelbrot in Alufolie verpackt 3 Tage durchziehen lassen.