

Rezepte

Kletzenbrot

Honigbrot

Bratäpfel

Apfelbrot

Blattl'n

KLETZENBROT

Von Agnes Kreidl

2,7 kg Kletzen

5,4 kg Rosinen

1,4 kg Nüsse

1,8 kg Feigen

0,9 kg Arranzini/Zitronat

12 dag Zeltengewürz

1,2 l Rum oder Obstler

Kletzen kochen, dann alles klein schneiden und über Nacht durchziehen lassen.

Am nächsten Tag 3 dag Zimt dazu.

Mit 9 kg Teig und 1 KL Kakao gut verkneten. Keine Formen und in den restlichen Teig hüllen.

Teig:

4 kg Roggenmehl

4 kg Weizenbrotmehl (Type 1600)

16 dag Salz

8 dag feines Brotgewürz

Ca. 6 l lauwarmes Wasser

5 Pkg Germ

Mindestens 1h rasten lassen.

Fertige Zelten verzieren, mit Ei bestreichen und gut einstechen.

Bei 200 °C Ober- und Unterhitze 30 Minuten backen.

Danach auf 170°C reduzieren und noch einmal 15 Minuten backen.



BRATÄPFEL

Von den Tertiarschwestern des Hl. Franziskus, Schwaz

Backofen auf 220°C vorheizen. Äpfel waschen und trocknen. Kerngehäuse ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech setzen. Jeden Apfel mit 2 EL Preiselbeeren füllen. Butterflöckchen aufsetzen. Im vorgeheizten Ofen 25 Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen. Mit Zucker bestreut servieren.

HONIGBROT (3 KASTENFORMEN)

von Agnes Kreidl

Folgendes miteinander vermischen:

50 dag Roggenmehl

50 dag Weizenmehl

2 Pkg Backpulver

2 Pkg Vanillezucker

2 gehäufte EL Zimt

1 gestrichener EL Nelken

Folgendes extra miteinander vermischen:

1 kg Honig

3-4 Eier

1/4l Milch

30 dag Rosinen

25 dag Haselnüsse (oder Mandeln)

10 dag Arancini

10 dag Zitronat

Es ist sehr wichtig, dass man das getrennt vermischt, sonst wären Rosinen und Arancini/Zitronat mit Mehl umhüllt. Dann beide Mischungen vermengen.

Backpapier in Kastenformen. Rohr auf 180°C vorheizen. Mandeln auf Brot streuen und 1,25-1,5h backen. Währenddessen die Hitze etwas reduzieren und oben abdecken. Sonst wird es zu dunkel.



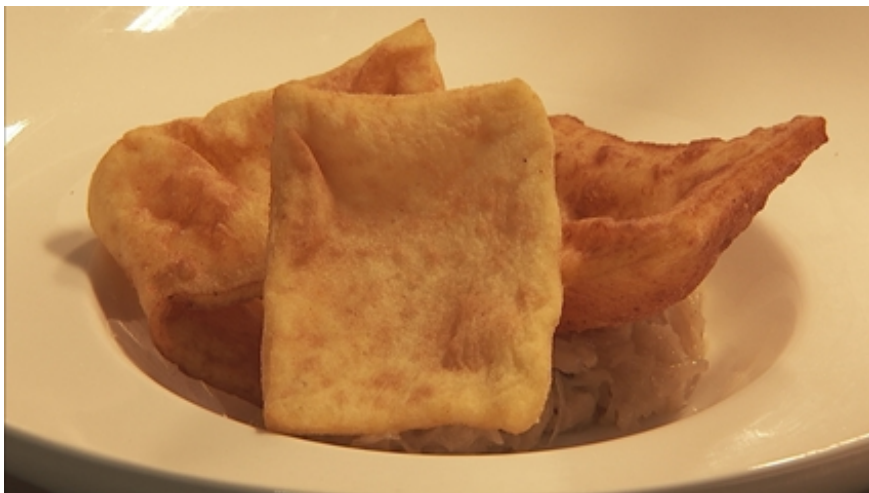
APFELBROT

Von den Tertiarschwestern des Hl. Franziskus, Schwaz

150 dag geriebene Äpfel
30 dag Haselnüsse
30 dag Feigen
30 dag Rosinen
1 Pkg Lebkuchengewürz
30 dag Zucker
1/8 l Rum
etwas Salz
1 kg Mehl
2 Pkg Backpulver

Alles zusammenmischen und Laibe formen.

Das Brot muss ca. eine Stunde bei mittlerer Hitze backen.



BLATTLN

VOM GASTHOF SCHALLER

1 kg mehlig Kartoffeln
500g Mehl (T480 doppelgriffig)

3 Eier

Salz, Pfeffer

Muskat

Kalte gekochte Kartoffeln (am besten vom Vortag) schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Gewürze und die Eier dazugeben und zu einem Teig verarbeiten, ca. 20 Minuten rasten lassen. Nicht zu dünn ausrollen und in Rechtecke schneiden. Im schwimmenden Fett goldgelb backen.

Mit Sauerkraut servieren.