

Berewecke

Zutatenliste

Teig

- 800 g Trockenfrüchte (Birnen, Äpfel, Feigen, Pflaumen)
- 200 g Rosinen
- 60 g gemahlene Mandeln
- 75 g gehackte Haselnüsse
- 100 g Orangeat-Zitronat-Mischung
- 250 g Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 300 g Zucker (250 g f. d. Teig / 50 g zum Mazerieren)
- 70 ml Kirschwasser

Gewürze

- ½ EL Zimtpulver
- ½ EL gemahlener Anis
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise gemahlener Muskat
- 1 Prise Kardamompulver
- 1 Umdrehung Pfeffer aus der Mühle

Glasur

- 100 g Puderzucker
- etwas Kirschwasser

Zubereitung

1. Trockenfrüchte kleinschneiden & zusammen mit den Rosinen, 50 g Zucker, einem großen Glas Wasser und dem Kirschwasser für 24 Stunden durchziehen lassen. Am nächsten Tag die Früchte abtropfen & die Flüssigkeit aufbewahren.
2. Mehl, Hefe, eine Prise Salz und 20 ml des zurückbehaltenen Kirschwassers verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Alle anderen Zutaten und Gewürze mischen, dem Brotteig zugeben und erneut durchkneten.
4. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
5. Den Teig zu einem Brotlaib formen oder in eine Kastenform geben und für 60 Minuten backen.
6. Puderzucker mit Kirschwasser zu einer zähflüssigen Glasur verrühren und den noch warmen Berewecke damit bestreichen.



Bonne dégustation!