

+++ Paun cun paira

Birnbrot

Ziehen lassen: ca. 12 Std.
Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Aufgehen lassen: ca. 1 Std.
Backen: ca. 35 Min.
Ergibt 2 Stück von je ca. 600 g

Dörrfrüchtemasse

400 g **Speckbirnen**
(weiche Dörrbirnen), Stiele
entfernt, in Stücken
150 g **Dörrfeigen**, in Scheiben
2 dl **Obstbrand**

alles zugedeckt in einer Schüssel
ca. 12 Std. ziehen lassen, gelegentlich
mischen, portionenweise im Cutter
pürieren

100 g **dunkle Sultaninen**
50 g **Rohrzucker**
1 Esslöffel **Birnbrotgewürz***

alles daruntermischen, zugedeckt
beiseite stellen

Hefeteig

250 g **Ruchmehl**
1 Teelöffel **Salz**
¼ Würfel **Hefe** (ca. 10 g), zerbröckelt
ca. 1¾ dl **Wasser**

alles in einer Schüssel mischen
dazugießen, zu einem weichen, glatten
Teig kneten. Zugedeckt bei Raum-
temperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte
aufgehen lassen

Dörrfrüchtemasse
100 g **Haselnüsse**, grob gehackt,
geröstet

beigeben, zu einem gleichmässigen Teig
kneten

Formen: Teig halbieren, mit nassen Händen 2 längliche Brote formen,
auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp

Bündner Bergkäse, Ziegenkäse oder Butter dazu servieren.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 1 Monat.

Pro 100 g: 6 g Fett, 5 g Eiweiss, 58 g Kohlenhydrate, 1411 kJ (337 kcal)

* Birnbrotgewürz ist eine fein gemahlene Mischung aus Ingwer, Kardamom, Koriander,
Macis, Nelken, Zimt. Die Anteile variieren je nach Hersteller und Herkunft.
Haltbarkeit: ca. 12 Monate.

Graubünden

