Früchtebrot, Kletznbrot, Birnbrot, Hutzelbrot

Fruchtbrot oder Früchtebrot, siehe auch *Kletznbrot, Birnbrot, Hutzelbrot*

Getrocknete Birnenschnitze sind die Hutzeln oder Hutzen, in Tirol und Teilen Bayerns werden diese auch Kletzen genannt, denen Eduard Mörike seine Geschichte vom "Stuttgarter Hutzelmännchen" widmete. Aus Hutzeln, Rosinen, Gewürz und Hefeteig lassen sich Hutzelbrote oder Hutzelwecken backen, aber auch die beliebten Männlein basteln.

Das Brot hat die Bäuerin ursprünglich zu Weihnachten gebacken. Je nach Region, wird das Brot auch mit anderen gedörrten Früchten, wie Zwetschgen, Feigen usw gebacken.

Eine bekannte Variante ist das Wiener Früchtebrot. Das Rezept dazu gibt es **Hier**

Und nun der Text für ein Früchtbrot aus dem Jahr 1886

Frucht-Brod, s. auch Hutzel-Brod, Kletzen-Brod. Man zerschneidet 1/2 Kilogramm getrocknete, einmal aufgekochte Pflaumen, 1 Kilogramm gute getrocknete Feigen, 1/2 Kilogramm Datteln, und 250 Gramm Zitronat zu kleinen Würfeln, putzt die Kerne aus 750 Gramm gewaschenen großen Rosinen, schält 125 Gramm Pinienkerne, ebensoviel Haselnüsse, Mandeln und frische Walnüsse und hackt sämtliche Kerne möglichst fein, ebenso werden die feingeschälten Schalen von zwei Zitronen und einer kleinen bitteren Pomeranze klein geschnitten, zwei Kaffeelöffel voll gestoßener Zimt und die Hälfte soviel gestoßene Nelken dazugemischt, die ganze Masse mit 1/4 Liter Rum oder 1/2 Liter Kirschwasser angefeuchtet und in einem zugedeckten Gefäß unter öfterem Umrühren 4-6 Stunden stehen gelassen. Nach Verlauf dieser Zeit verrührt man Alles noch mit 125 Gramm gestoßenem Zucker, verknetet es mit einem gut gesäuerten oder mit reichlich Hefe angemachten Roggenbrodteig, formt ein bis zwei runde Brode daraus und läßt dieselben lange gehen und langsam durchbacken. Häufig rollt man auch nur einen dicken Kuchen von dem Brodteig aus, in den man die Fruchtmischung einschlägt, worauf man das Brod in strohgeflochtenen Backschüsseln aufgehen läßt.

Quelle:
unveränderter Textauszug aus dem Universal Lexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, 2. Band von 1886

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED