

# Kletzenbrot, Hutzelbrot, Früchtebrot, Birnbrot, Birrebrot

ein Service von [www.brauchtumsseiten.de](http://www.brauchtumsseiten.de)

---

**Kletzenbrot** •—• Kletzen sind getrocknete Birnenschnitze

Getrocknete Birnenschnitze sind die Hutzeln oder Hutzen, im Westallgäu spricht man vom "Birrebrot" = allemannische Mundart, 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.

4 Rezeptvarianten gibts in der  
Rubrik -> Weihnachtsrezepte-> Backrezepte-> [Kletzebrot](#)

Eine bekannte Variante ist auch das [Wiener Früchtebrot](#). Das Rezept dazu gibt es [Hier](#)

## **Beschreibung**

Das Kletzenbrot ist ein würzig-süßes Brot bei dem Trockenfrüchte und Gewürze mit dem Brotteig vermischt werden. Es ist zu kleinen länglichen Laiben geformt oder in Kastenform erhältlich. Das Brot ist dunkelbraun und hat einen saftigen, festen Teig mit sichtbaren Frucht- und Nussstücken im Anschnitt. Häufig ist es mit weißen Mandeln verziert. Es ist sehr lange haltbar.

## **Geschichte**

Das Kletzenbrot ist eines der ältesten Weihnachtsgebäcke und wird vor allem im bayerischen und schwäbischen Raum gebacken. "Kletzen" sind mit der Schale getrocknete Birnen, die schon teigig, also braun, weich und süß geworden sind. Die Birnen und Zwetschgen wurden in der Nachhitze des Backofens gedörrt und für den Winter aufbewahrt. Früher wurde Kletzenbrot ohne Honig oder Zucker hergestellt. Seine Süße erhielt es nur durch die Kletzen oder Hutzeln. Im Gegensatz zu den Kletzen sind die "Hutzeln" feinere Dörrbirnen, die vor dem Trocknen geschält wurden. Die Bezeichnung "Hutzeln" leitet sich vom niederdeutschen "hotten" ab, was so viel wie schrumpfen bedeutet. Ursprünglich wurden als Trockenfrüchte nur Kletzen und Hutzeln verwendet, erst später nahm man mit der Einfuhr südländischer Früchte

auch Feigen und Rosinen dazu. Mit dem Backen des Kletzenbrotes wurde um den Andreastag (30. November) begonnen. Hier beginnen auch die "Klöpfelnächte", in denen maskierte Burschen über die Felder sprangen und so Fruchtbarkeit bringen sollten. Mit Versen bettelten sie um Gaben, die in der Regel aus Kletzenbrot bestanden. Das Kletzenbrot ist also ein Fruchtbarkeitssymbol. Angeschnitten wurde das Kletzenbrot am Heiligen Abend oder am Stephanstag (26. Dezember) vom Hausvater, der es dann verteilte. Auch die Kinder, Knechte und Mägde bekamen ihren Anteil. Das Anschneiden des Früchtebrottes ist auch ein alter Verlobungsbrauch: Ein rauer Anschnitt des Brotes bedeutete eine Absage von Seiten des Mädchens. Bei einem glatten Anschnitt war sie mit der Bewerbung des Jungen einverstanden. Schließlich erhielten auch die Tiere ihre "Maulgabe" in Form von Kletzenbrot. Dies sollte Glück im Stall bringen.

### **Herstellung**

Das Kletzenbrot gibt es in verschiedenen Formen. Die älteste Form ist wahrscheinlich das Einbacken der Früchte in Brotteig. Dafür werden die Trockenfrüchte knapp mit Wasser bedeckt und über Nacht eingeweicht. Am nächsten Tag werden die Stiele und Kerne der Früchte entfernt. Die Früchte werden zerkleinert und zusammen mit der Einweichflüssigkeit - der so genannten "Kletzenbrühe" oder "Hutzelbrühe" - mit dem Brotteig und den Gewürzen verknetet. Daraus formt man kleine Laibe oder füllt die Masse in eine Kastenform und lässt sie 1 1/2 bis 2 Stunden gehen. Anschließend werden die Brote mit Einweichbrühe bestrichen und 1 bis 1 1/2 Stunden, je nach Größe, bei 180 bis 200 °C gebacken.

---

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/k/kletzenbrot/home.html>

---

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

ein Service von Josef Dirschl, [www.brauchtumsseiten.de](http://www.brauchtumsseiten.de) - [info@brauchtumsseiten.de](mailto:info@brauchtumsseiten.de)

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED