

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Hutzelbrot, 3. Art

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Hutzelbrot.

Zutaten: Auf 3 Pfd. Brotteig vom Bäcker, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, für 15 Pfg. Hefe, $2\frac{1}{2}$ Pfd. gedörrte Birnen, $2\frac{1}{2}$ Pfd. gedörrte Zwetschgen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, Gewürz wie Anis, Zimt, Nelken, 4 g Fenchel, $\frac{1}{8}$ Liter Schnaps.

Beim Kochen und Vorrichten des Obstes anfallende Birnenabfälle und Zwetschgensteine werden in der Brühe nochmals aufgekocht und durchgeseiht. Mit 1 Pfd. Mehl, Hefe und der Obstbrühe wird ein Vorteig gemacht, dann mit dem Schwarzbrotteig, Mehl, Früchten und Zutaten auf dem Brett durchgeschafft, über Nacht gehen lassen, Laibchen geformt, auf ein Blech gesetzt, etwa 2 Std. gehen lassen und 1 Std. gebacken.

Hutzelbrot, 2. Art.

Zutaten: $1\frac{1}{4}$ Pfd. Birnen, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zwetschgen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter Wasser zum Einweichen, Zimt, 1 Prise Nelken, 1 Kaffeelöffel Anis, etwas Kirschwasser, $1\frac{1}{4}$ Pfd. Schwarzbrotteig.

Das Obst wird in lauwarmem Wasser gewaschen, einige Stunden in Zuckerwasser eingeweicht, vorsichtig weich gekocht und in Stücke geschnitten. Birnenabfälle und Zwetschgensteine werden nochmals aufgekocht und durchgeseiht. Unter den fertigen Brotteig vom Bäcker gibt man die erwärmten Zutaten, vermengt alles gut und stellt den Teig zum Aufgehen einige Stunden in die Wärme. Alsdann werden beliebige Laibchen daraus geformt, die man auf ein bestrichenes Blech gibt und nochmals gehen läßt. Vor dem Backen werden sie mit Obstbrühe bestrichen und während $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Std. bei guter Hitze gebacken.

Hutzelbrot, 3. Art.

Auch Schnittbrot oder Birnenwecken genannt.

Auf 5 Pfd. Brotteig nimmt man $2\frac{1}{2}$ Pfd. Birnenschnitze, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Apfelschnitze, 1 Pfd. Zwetschgen, Zimt, Nelken, Anis, Fenchel, etwa für 20 Pfg. Hefe. Wenn der Teig mit dem Obst vermengt ist, gibt man die aufgelöste Hefe und soviel Schwarzbrotmehl zu, daß ein fester Teig entsteht. Man läßt ihn gut gehen, formt Laibchen, läßt diese auf dem bestrichenen Blech nochmals gehen und bäckt sie bei guter Hitze. Man bestreicht sie mit der Schnitzbrühe, ehe sie in den Ofen kommen.

Lebkuchen.

1 Pfd. Kunsthonig wird flüssig gemacht, 200 g Zucker zugegeben und 10 Min. gerührt. Dann gibt man 5 g Anis, ebensoviel Nelken, 20 g Zimt, $\frac{1}{5}$ Liter Milch oder Süßmost und zuletzt 2 Pfd. Schwarzmehl, unter welches man 2 Päckchen Backpulver gemengt hat, darunter. Der zusammengearbeitete Teig wird auf dem bestrichenen, mit Mehl bestäubten Blech schwach 1 cm dick ausgewellt und in mittelheißem