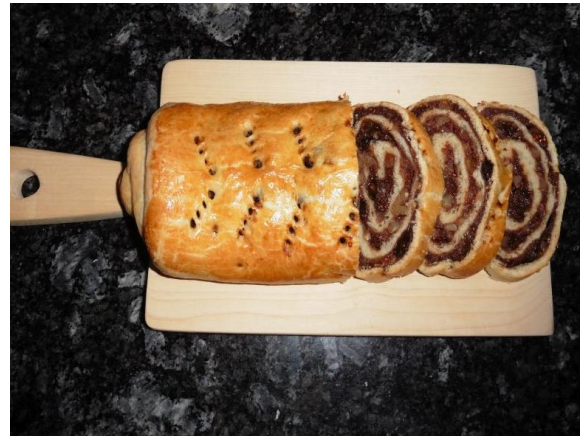


Birewegge

Birnweggen und Birnbrot sind traditionelle Gebäcke mit einer Füllung aus gedörrten Birnen und weiteren Zutaten. Nicht fehlen dürfen die typischen Gewürze, die man auch als fertig gemischtes Birnbrotgewürz kaufen kann.

Birnweggen und Birnbrot unterscheiden sich in der Zubereitung. Beim Birnweggen wird die Füllung auf den Teig gestrichen und wie eine Roulade aufgerollt. Beim Birnbrot wird die Füllung mit einem Teil des Teiges gemischt, als Brot geformt und mit einer Teigschicht umhüllt.



Teig für 2 Birewegge:

| | |
|--|---|
| 400g Mehl 1 KL Salz 120g Butter, kalt in Stücken | fein verreiben (von Hand oder auf niedriger Stufe mit der Küchenmaschine) |
| 20g Hefe 2 dl Milchwasser | auflösen, zugeben, rasch zusammenfügen, Teig ca. ½ Std. kühl stellen |

Füllung:

| | |
|---|---|
| 300g Dörrbirnen 50g Dörrzwetschgen ohne Stein | über Nacht in Wasser einweichen mit Einweichwasser im Dampfkochtopf 5-10 Min. weich kochen ohne Flüssigkeit pürieren |
| 2 KL Birnbrotgewürz 1 EL Zucker | zugeben, auskühlen lassen |
| 100g getrocknete Feigen 150g Baumnüsse | in Würfeli schneiden grob hacken, daruntermischen |
| 100g Sultaninen 1-2 EL Kirsch od. Zwetschgenwasser | zugeben, alles gut mischen |

Formen und Backen:

| |
|--|
| Teig zu 2 Rechtecken von 25x35cm auswallen, Füllung gleichmässig darauf streichen, auf einer Seite 2cm Rand freilassen, evtl. seitliche Ränder einschlagen, aufrollen, etwas flachdrücken, mit Eigelb bestreichen und mit der Gabel einstechen |
| Backen: 180°C Heissluft / Ofenmitte / ca. 35 Minuten |

Variante:

| |
|---|
| anstelle der frischen Masse ca. 600g fertige Birnenweggenfüllung verwenden und mit Feigen, Baumnüssen und Sultaninen ergänzen |
|---|

