

- 400 g Dörrbirnen
- 2.50 dl Merlot (Rotwein)
- 150 g getrocknete Feigen
- 150 g entsteinte Backpflaumen
- 150 g Datteln
- 200 g Sultaninen
- 100 g gewürfeltes Orangeat
- 100 g Rohzucker
- 1 Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 1 EL Birnbrotgewürz
- 1 TL Zimt
- 2 dl Kirsch
- 1 dl Rosenwasser (in Apotheken oder Drogerien erhältlich)
- 1.30 kg Zopfteig
- 100 g Haselnüsse
- 100 g Mandeln
- 100 g Baumnüsse
- 1 Eigelb, verdünnt

**Zubereitung** (ergibt drei Stück a ca. 600g)

Für den Zopfteig:

750g Weissmehl, 1Tl Zucker, 3Tl Salz - mischen

90g Butter - mit dem Mehl verreiben

ca. 25g Hefe, 4,5dl Milch

Zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen.

Die Birnen über Nacht im Merlot einweichen. Vor dem Verarbeiten ca. 20 min. weich dämpfen. Stiel und Fliege entfernen.

Birnen, Feigen, Backpflaumen und Datteln klein schneiden, Rosinen bis und mit Rosenwasser zu den Dörrfrüchten mischen.

500g des Zopfteiges unter die Mischung kneten.

Die Nüsse ebenfalls dazu kneten.

**Formen** Je 1/3 mit Hilfe von Klarsichtfolie zu 20cm langen Rollen formen.

Je 1/3 des übrigen Zopfteiges ca. 30 x 20cm auswallen. Füllung in die Mitte legen, Teigecken ausschneiden, Ränder mit Wasser bestreichen und die Füllung einpacken. Mit dem Teigende nach unten auf ein belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen. Mit Gabel mehrmals einstechen.

**Backen** ca. 45 min., 200° Unter-Oberhitze, zweitunterste Rille

Gut verpackt ist das Birnbrot ca. 4 Wochen im Kühlschrank haltbar.