

1 kg	gedörrte Birnen	Über Nacht einweichen,
200 g	gedörrte Zwetschgen	Im Dampfkochtopf weichkochen,
¾ l	Rotwein oder Wasser	rüsten, pürieren oder mixen
Ev. 100 g	Feigen oder Sultaninen	
200 g	Nusskerne	
100 g	Zitronat und Orangeat	zugeben
15 g	Zimt	zufügen und alles gut von Hand ver-
5 g	Nelkenpulver	kneten, bis eine homogene Masse
5 EL	Kirsch oder Zitronensaft	entsteht
100 g	Zucker	evtl. nachwürzen
Hefeteig:		
1 kg	Weissmehl	
6 dl	Milchwasser	
100 g	Butter	
50 g	Zucker	Hefeteig zubereiten, gut aufgehen
50 g	Hefe	lassen
20 g	Salz	oder geriebenen Teig verwenden

- Teig auf wenig Mehl 2 mm dick zu einem Rechteck von 60 x 40 cm auswallen
- In 4 Rechtecke von je 30 x 20 cm schneiden. Teigstücke zu ¾ der Länge mit Füllung bestreichen, dabei an den Rändern 2 cm frei lassen
- Ränder der Längsseiten über die Füllung schlagen. Den nicht belegten Teigteil nach innen umschlagen. Den mit Füllung bestrichenen Teil darüber klappen. Ränder leicht andrücken. Weggen umgekehrt auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
- Mit Ei bestreichen, mit einer Gabel einstechen und verzieren

In der unteren Hälfte des auf 180° C vorgeheizten Ofens ca. 50 Minuten backen