

„Wann's heuer a Kletznbrot geit“

von Carmen Kühnl

Meine Tauf- und Firmpatin, die Tante Anni hat mir zu ihren Lebzeiten immer zu Weihnachten ein Kletznbrot geschenkt. So ein Pfund-Weckerl, ganz für mich allein. Es hat sich über all die Jahre kaum verändert, weder im Geschmack, noch im Duft, noch im Aussehen. Kein Wunder, denn sie hat es immer beim gleichen Bäcker in Mühldorf am Inn gekauft. Seitdem die Tante Anni nicht mehr lebt, hab ich den Weg zum Mühldorfer Bäcker nicht gefunden, dafür aber viele andere Kletznbrote probiert. Einige waren sehr gut, aber keins war so, wie das von der Tante Anni.

Zum Selberbacken fehlte mir lange der Mut, denn die einschlägigen Rezepte sprechen von vielen Zutaten, von Sauer- und Hefeteig, tagelanger Ruhezeit für den Teig und

langer Einweichzeit für das Früchtegemisch. Das klingt für Nicht-Profis und Berufstätige eher schwierig. Und außerdem: Selbst wenn ich das gleiche Rezept fände: so wie das Weckerl von meiner Tante Anni würde sowieso keines mehr schmecken.

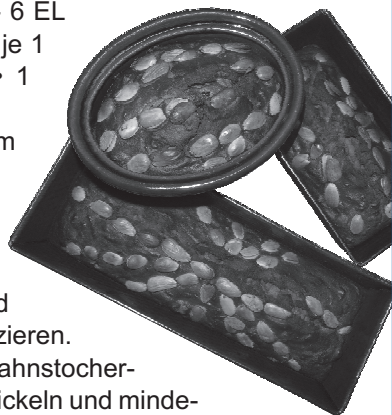
Inzwischen habe ich aber einen weiteren Favoriten, der mit den Singproben des *Moosacher Dreigsangs* zusammenhängt. Hans Ettl, unser Gitarrist und zugleich Schatzmeister des *Vereins für Volkslied und Volksmusik*, kocht und backt ganz vorzüglich, u. a. auch Kletznbrot. Hans hat alte Kletznbrot-Rezepte modernisiert. Er verzichtet auf Hefe, nimmt dafür Backpulver und reichlich Rum und Rotwein zum Einweichen der getrockneten Früchte. Je nach-

Hans Ettl: Mein Kletznbrot

200 g Kletzn (getrocknete Birnen), je 100 g getrocknete Zwetschgen, Feigen, Datteln, getrocknete Aprikosen, Rosinen und Mandelsplitter, je 50 g Zitronat und Orangeat • 1/8 l Rotwein, 1/8 l Rum • 4 - 6 EL Milch, 6 Eier, 200 g Zucker, 500 g Mehl • 1 TL Zimt, je 1 Messerspitze gemahlene Nelken, Ingwer, Piment • 1 Päckchen Backpulver

Alle Früchte in feine Streifen schneiden, mit Rum und Wein übergießen und über Nacht zugedeckt stehen lassen. Ganze Eier mit Zucker schaumig rühren und mit den Gewürzen zu den Früchten geben. Backpulver, Mehl und Milch dazu geben und kräftig durchmischen. Masse in Kastenform geben und etwas ruhen lassen, nach Belieben mit Mandeln verzieren.

Bei 170 Grad ca. 1 bis 1 1/2 Stunden backen (Zahnstocher-Probe). Nach dem Abkühlen mit Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine Woche an einem kühlen Ort lagern.



Verein für Volkslied und Volksmusik e.V., Peter Igl, Samerhofstr. 12,
81247 München, Tel. 089/880 214, www.volkslied-volksmusik.de

dem, was der Vorratsschrank so bietet, kommen mehr oder weniger Weinbeerl oder Nüsse hinein. So manchen erinnert Oran-geat und Zitronat zu sehr an den Christstol-len. Also dann eher weglassen oder spar-sam verwenden. Wichtig ist auf alle Fälle mindestens eine Woche Ruhezeit vor dem Anschneiden. Mit Butter bestrichen, ist die-ses Backwerk ein echter Genuss. Spätes-tens, wenn wir bei unseren adventlichen

Singproben das Kletznbrotlied aus den Lie-derbogen von Wastl Fanderl oder das der Kathi Greinsberger anstimmen, stellen sich alle Sinne auf die erwartete Gaumenfreude ein. Und natürlich kommt die sehnliche Nachfrage, wann wir denn endlich ein Stü-ckerl aus Hans' Backstube probieren dür-fen. Da fühle ich mich dann fast wie früher, als ich noch auf das Weckerl von Tante Anni warten musste. □