

# Innerschwiizer Birewegge

8 - 10 Stücke



etwas Übung erforderlich



bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Füllung:**

160 g Birnen, getrocknet  
40 g getrocknete Zwetschgen  
(Dörrpflaumen)  
20 g getrockneter Apfel  
20 g Feigen, getrocknet  
20 g Sultaninen  
2 ½ dl Wasser  
1 Prise Zimt  
1 Prise Koriander  
1 Prise Sternanis  
1 Prise Anis  
1 Prise Nelkenpulver  
30 g Birnel  
2 TL di kirsch  
30 g Baumnüsse, gehackt

**Teig:**

200 g Mehl  
1 ½ TL Dr. Oetker Trockenhefe  
1 Prise Salz  
2 Prisen Zucker  
1 dl Milch  
45 g Butter

**Zum Bestreichen:**

1 Ei

**1 Vorbereiten:**

Dörrfrüchte in kleine Stücke schneiden und mit dem Wasser in einer Pfanne zugedeckt über Nacht einweichen. Backblech mit Backpapier belegen.

**2 Füllung:**

Gewürze begeben, mischen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Füllung abkühlen lassen, Birnel und Kirsch begeben und zu einer glatten Masse mixen. Baumnüsse begeben und gut mischen.

**3 Teig:**

Das Mehl mit Trockenhefe, Salz und Zucker vermischen. Milch begeben und ca. 5 Minuten kneten. Butter in Stücken begeben und den Teig ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig weiterkneten. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 60 Minuten)



Teig auf einem Backpapier zu einem Rechteck von 26 × 30 cm ausrollen. Die Füllung gleichmässig darauf verstreichen und dabei 3 cm am Rand frei lassen. Den Rand mit Ei bestreichen, den Teig einrollen und den Rand gut andrücken. Die Birewegge samt Backpapier auf ein Backblech ziehen und ca. 15 Minuten aufgehen lassen.  
Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

Birewegge mit Ei bestreichen und mit der Gabel zeichnen und mehrmals einstechen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens während 40 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: 40 Minuten**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Gewürze für die Füllung können durch 1 bis 2 TL Birnbrot-Gewürzmischung ersetzt werden.

