

**Dauer:** Aufwändig

.....

**Kategorie:** Backrezepte

.....

**Saison:** Winter Weihnachten

.....

**Für:** 6 Personen

.....

**Verfasst von:** Veronika Mayrhofer

.....

## Zutaten

.....

1 KG      Weizenmehl Typ 700

.....

1 TL      Salz

.....

30 G      Germ

.....

0,5 L      lauwarmes Wasser

.....

1      Ei

.....

750 G      Rosinen

.....

Fett zum ausbacken

.....

## Zubereitung

1. Aus den Zutaten wird ein weicher Teig gemacht, den man fest abschlägt und zirka 30 Minuten aufgehen lässt und wieder abschlägt und nochmals 40 Minuten gehen lässt.
2. Die Weinbeeren werden beigefügt und nochmals abgeschlagen.
3. Backrohr auf 170 Grad vorheizen.
4. In einer Kasserole wird Fett zerlassen, Fett gut verteilen und den Teig einfüllen.
5. Ins Rohr schieben und für 45 bis 60 Minuten im Rohr goldgelb backen.

***Rezept wurde eingereicht von Veronika Mayrhofer beim Wettbewerb „Gerichte mit Geschichte“.***

Meine Oma in Obertrum hat immer zur Weihnachtszeit diesen Weinbeerschlägel gebacken. Meine Erinnerung daran ist, dass sich besonders Opa immer wieder eine Scheibe heruntergeschnitten hat. Als Kind war ich nicht sehr davon begeistert (Rosinen), doch jetzt genieße ich ihn. Bei der Oma war der riesige, quaderförmige Laib die folgenden Tage immer am Speisetisch. Der Germteig wurde zwar härter, durch die Weinbeeren blieb er aber saftig.

Leider weiß ich nicht, wie viele sie in den Teig gab, bei jedem Versuche kommt es mir vor, als gehörten noch mehr hinein.

*Dieses Rezept steht im Kochbuch, das ich von ihr "geerbt" habe: Das Kochbuch der Bäurin von Elisabeth Heinrich.*