

## Prättigauer Pitte Hefengebäck aus dem Bündnerland

für ein Backblech von ca. 25 cm Ø, gefettet

100 g Weichspeckbirnen	mit Wasser bedeckt ca. 12 Std. einweichen, falls noch hart, ca. 20 Min. weich kochen, Wasser abgiessen, auskühlen, Stiel und Fliege entfernen, in kleine Würfel schneiden, beiseite stellen
350 g Mehl	
5 Esslöffel Zucker	
<sup>3</sup> / <sub>4</sub> Teelöffel Salz	
<sup>1</sup> / <sub>2</sub> Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt	alles in einer Schüssel mischen
100 g Butter oder Margarine, flüssig, leicht abgekühlt	
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> dl Milch	
1 Ei	alles begeben, mit einer Holzkelte zu einem elastischen, glatten Teig klopfen, Birnenstücke begeben, kurz weiterklopfen, in das vorbereitete Blech geben und gleichmässig verteilen, bei Raumtemperatur ca. 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Std. um das Doppelte aufgehen lassen
1 Eiweiss, verklopft	Oberfläche bestreichen
1 Esslöffel Hagelzucker	
2 Esslöffel Mandelblättchen	darüber streuen

**Backen:** ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

### Tipps

- Teig statt mit der Holzkelte mit den Knethaken der Küchenmaschine bearbeiten.
- Teig mit nassen Händen auf dem Blech verteilen.

**Getränkervorschlag:** Tee, Kaffee; rote Bündner Weine oder als Spezialität ein Gewürztraminer.

