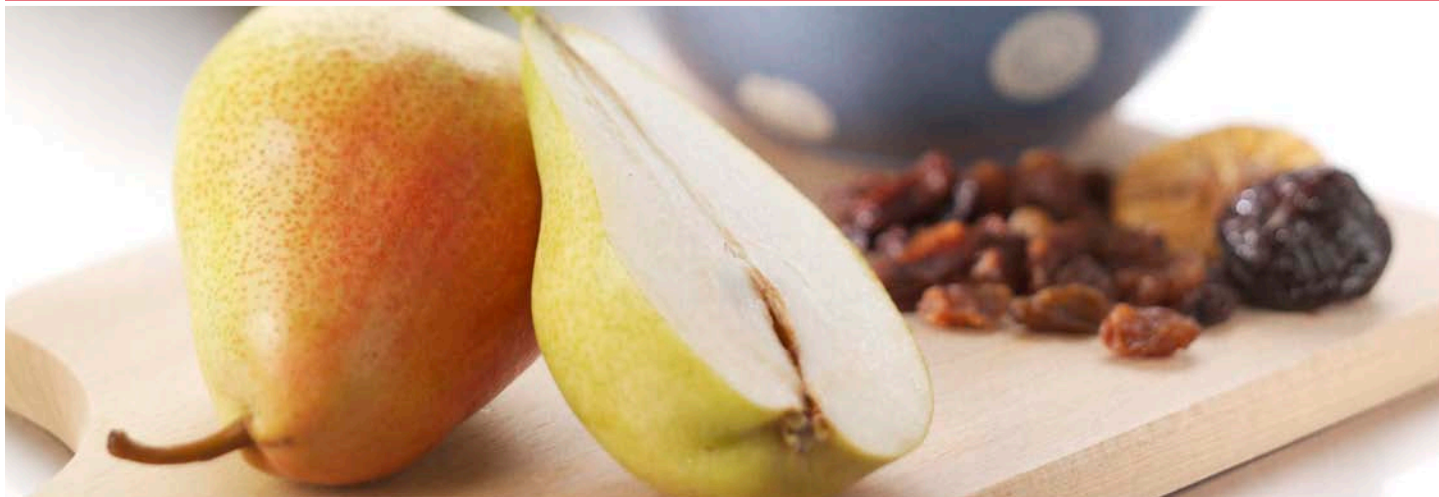


Lozärner Birewegge.



Zutaten: 250 g Blätterteig, 1 Eiweiss, 1 Eigelb

Füllung: 450 g Dörrbirnen (Conférence oder Gute Luise),
150 g Dörrzwetschgen, 100 g Baumnusskerne,
50 g getrocknete Feigen, 50 g Rosinen,
75 g Zucker oder Birnendicksaft, 1/2 dl Kirsch
oder Träsch, 1 EL Birnenbrotgewürz

Alle Dörrfrüchte über Nacht in kaltem Wasser einweichen und das Ganze anschliessend im Einweichwasser 30 Minuten kochen. In ein Sieb abgiessen, Stiele und Steine entfernen. Früchte fein hacken und alle restlichen Zutaten für die Füllung begeben und vermengen.

Blätterteig zu einem Rechteck von 26 cm x 43 cm ausrollen. Die Füllung auf dem Teig verstreichen, 3 cm Rand frei lassen. Einrollen und das Teigende auf der unteren Seite mit Eiweiss bestreichen, den Rand andrücken. Birewegge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Teig mit einer Gabel einige Male einstechen. Im vorgeheizten Ofen in der Ofenmitte bei 180 Grad 30–40 Minuten backen.