

REZEPT FÜR BREMER KLABEN



BREMER KLABEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 1 Laib (ca. 12 Scheiben) | 70 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 125 ml Milch
- 120 g Butter
- 375 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 50 g gemahlene Mandeln
- 70 g SweetFamily Unser Feinster
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 1 Msp. Salz
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 1 Msp. gemahlene Muskatblüte
- 2 TL Rum
- 3 Tropfen Bittermandelöl
- 125 g Rosinen
- 75 g Korinthen
- 60 g gewürfeltes Zitronat
- Mehl zum Bearbeiten
- 20-30 g SweetFamily Puderzucker



2992

ZUBEREITUNG

321

Kcal

Pro Scheibe ca.

5

Gramm

Eiweiß

46

Gramm

Kohlenhydrate

11

Gramm

Fett

1. Milch und 100 g Butter erhitzen, bis die Butter schmilzt. Lauwarm abkühlen lassen. Mehl, Hefe, Mandeln, Zucker, Zitronenschale und Gewürze mischen. Mit Rum, Bittermandelöl und der Milchlösung zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen.

2. Rosinen und Korinthen mit warmem Wasser bedeckt 30 Minuten einweichen lassen. Dann abgießen, gut abtropfen lassen und mit Zitronat unter den Teig kneten. Erneut 1 Stunde gehen lassen. Auf wenig Mehl zu einem ovalen Laib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zugedeckt nochmals 1 Stunde gehen lassen.

3. Backofen auf [200 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Klaben darin 15 Minuten backen. Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren und Klaben ca. weitere 25 Minuten backen, dabei zum Ende der Backzeit locker mit Backpapier abdecken, damit die Rosinen nicht zu dunkel werden. Herausnehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.

4. Übrige Butter zerlassen. Klaben damit bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben. Auskühlen lassen.

Wissenswert:

In Bremen hatten hanseatische Kaufleute schon vor Jahrhunderten Zugang zu den leckersten und außergewöhnlichsten Zutaten. So entstand der Bremer Klaben. Das süße Gebäck wurde im Dezember in solchen Mengen gebacken, dass es bis Ostern reichte.