

Bremer Klaben

Zutaten:

750 g Rosinen
85 g Zitronat
40 g Orangeat
65 g Mandeln
3 cl Rum
1 Glas Rotwein (Merlot)
1 kg Mehl
220 g weiche Butter
220 g Schmalz
300 ml lauwarme Milch
80 g Hefe
100 g Zucker
1/2 Tl. Salz
1 unbehandelte Zitrone (Schale)
1/2 Tl. gem. Kardamom
80 g Puderzucker

Zubereitung:

Am Vortag: Rosinen waschen, gut abtropfen lassen, mit fein gewürfeltem Zitronat, Orangeat, dem Wein und den gehackten Mandeln in einer Schüssel mischen, mit Rum beträufeln, zugedeckt stehen lassen. Am nächsten Tag alle Zutaten für den Hefeteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit den Knethaken in 5 Min. zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Den Backofen 5 Min. auf 50° vorheizen, ausschalten, den zugedeckten Teig 20 - 30 Min. im Backofen aufgehen lassen. Danach kurz durchkneten und die mit Rum befeuchteten Trockenfrüchte einarbeiten. Den Teig in eine gefettete große Kastenform geben. Zugedeckt noch einmal ca. 1 Stunde gehen lassen, dann backen.

Backzeit:

160 - 180°, Heißlufttherd ca. 1 Stunde

Den Klaben vor dem Herausnehmen aus dem Backofen mit einem Holzstäbchen prüfen ob er durchgebacken ist, mit Puderzucker bestreuen.