

# 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.