

Kuchen Backen Rezepte

Bremer Klaben Backen

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten

Zutaten

700 g Rosinen
80 g Zitronat
40 g Orangeat

60 g Mandeln
3 cl Rum

Teig

1 kg Mehl
400 g weiche Butter
300 ml lauwarme Milch
80 g Hefe

80 g Zucker
1/2 Teel. Salz
1 unbehandelte Zitrone
1/2 Teel. gem. Kardamom

80 g Puderzucker zum Bestreuen

Am Vortag: Rosinen waschen, gut abtropfen lassen, mit fein gewürfeltem Zitronat, Orangeat und gehackten Mandeln in einer Schüssel mischen, mit Rum beträufeln und 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.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste von unten
160 - 180°, Umluftbackofen
ca. 1 Stunde

Den Klaben vor dem Herausnehmen aus dem Backofen mit einem Holzstäbchen prüfen. Den Klaben mit Puderzucker bestreuen.