



Bremer Klaben: Rezept und Zubereitung

Ein authentischer Bremer Klaben besteht aus folgenden Zutaten:

500 g Weizenmehl

200 g Zucker

250 g Butter

200 g Rosinen

100 g Zitronat

100 g Orangeat

50 g Mandeln

20 g Hefe

1 Prise Salz

250 ml Milch

1 TL Kardamom

1 TL Zimt

Zubereitung des Bremer Klaben

Vorbereitung: Beginnen Sie damit, die Rosinen in etwas warmem Wasser einzuweichen, damit sie aufquellen können. Während die Rosinen einweichen, schneiden Sie das Zitronat und Orangeat in kleine Würfel.

Hefeteig herstellen: Erhitzen Sie die Milch in einem kleinen Topf, bis sie lauwarm ist. Geben Sie dann die Hefe und einen Teelöffel Zucker hinein und rühren Sie, bis sich beides aufgelöst hat. Geben Sie das Mehl in eine große Rührschüssel und machen Sie in der Mitte eine Mulde. Gießen Sie die Hefemischung hinein, bedecken Sie sie mit etwas Mehl und lassen Sie das Ganze abgedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen.

Teig kneten: Fügen Sie den restlichen Zucker, das Salz, die weiche Butter, Zimt und Kardamom zum Teig hinzu. Kneten Sie den Teig gründlich, bis er glatt und elastisch ist. Dies kann einige Minuten dauern.

Zutaten hinzufügen: Drücken Sie das Wasser aus den Rosinen und geben Sie sie zusammen mit dem Zitronat, Orangeat und den Mandeln in den Teig. Kneten Sie alles gut durch, bis die Zutaten gleichmäßig im Teig verteilt sind.

Teig gehen lassen: Formen Sie den Teig zu einer Kugel und lassen Sie ihn abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Backofen vorheizen und Teig formen: Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad Celsius vor. Formen Sie den Teig zu einer länglichen Rolle und legen Sie ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Drücken Sie den Teig etwas flach, so dass er die charakteristische Form des Bremer Klaben erhält.

Backen: Backen Sie den Klaben im vorgeheizten Ofen etwa 60 Minuten, bis er goldbraun ist und beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Abkühlen und Servieren: Lassen Sie den Klaben auf einem Gitter vollständig abkühlen

Tipp: Der Bremer Klaben schmeckt am besten, wenn er ein paar Tage ruhen konnte, da die Aromen dann intensiver werden. Lagern Sie ihn gut verpackt an einem kühlen Ort.