

Klaben



Zutaten:

250ml warme Milch
2 Pck. Trockenhefe
200g Zucker
1 kg Weizenmehl
1 TL Salz
400g weiche Butter
700g Rosinen
100g Orangeat, fein
gewürfelt

100g Zitronat, fein
gewürfelt
0,5 TL Kardamom
1 TL Muskatnuss
200g gehackte
Mandeln
Öl

Klaben

Interessantes Wissen: Der Klaben ist nicht im Duden oder Brockhaus eingetragen und wird daher von keiner Rechtschreibungsautokorrektur als richtig geschrieben anerkannt!

Zubereitung:

Milch mit Hefe und 1 TL Zucker vermischen und stehe lassen, bis es schäumt. Mehl mit Salz mischen und die Hälfte davon mit Hefe und Butter zu einem Teig verkneten. Abgedeckt für etwa 30 Minuten gehen lassen. Restliches Mehl dazugeben und erneut kneten. Rosinen, Mandeln, Orangeat, Zitronat, Kardamom und Muskatnuss dazugeben. Den Teig zu zwei Leiben formen und aufs Backblech legen. Erneut etwa 30 Minuten gehen lassen. Klaben im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 40 bis 60 Minuten backen. (Fritsch, 2017, S. 113)

i Ich persönlich mag kein Zitronat und habe es deshalb weglassen. Je nach Rezept variiert die Menge und Form von Mandeln (gemahlen, Blätter, Stifte oder gehackt).

Serviertipp: Einige Bremer essen den Klaben auch gerne mit Butter und einer Scheibe Schwarzbrot. Wem die süß-salzige Kombination gefällt kann auch mit Mettwurstscheiben dieses wohl eher ungewöhnliche Sandwich ergänzen (Gartner, 2010, S. 133).

