



## BREMER KLABEN

### Zutaten:

250ml warme Milch  
2 Päckchen Trockenhefe  
200g Zucker  
1kg Weizenmehl  
1 TL Salz  
400g weiche Butter  
700g Rosinen  
100g Orangeat, fein gewürfelt  
100g Zitronat, fein gewürfelt  
½ TL gemahlener Kardamom  
1 TL gemahlene Muskatnuss  
200g gehackte Mandeln

### Zubereitung:

Milch mit Hefe und 1 TL vom Zucker in einer kleinen Schüssel mischen und stehen lassen, bis es schäumt. Mehl mit Salz mischen und die Hälfte mit der Hefe und der Butter zu einem weichen Teig verrühren. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Jetzt das restliche Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Rosinen, Orangeat, Zitronat, Kardamom und Muskatnuss unter den Teig kneten und zu zwei Laiben formen. Den Teig in zwei gefettete Kastenformen legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Danach im auf 180°C vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze) für ca. 50 Minuten backen. Darauf achten, dass die Rosinen nicht zu dunkel werden.