

Norske Julekaka - Norwegisches Weihnachtsbrot

Rezept für 1 Brot

ZUTATEN:

30 g Zucker

60 ml Milch, lauwarm

1 TL Trockenhefe

25 g Butter

2 Kardamomkapseln

160 g Weizenmehl

1 Prise Salz

50 g gemischte

kandierte Früchte

Nach Belieben:

1-2 EL Rosinen

GLASUR

1 EL Milch + Mandeln, gestiftelt



©Alina Neumeier für ZS Verlag

1 EL des Zuckers in einer Rührschüssel mit 30 ml lauwarmem Wasser und der Milch mischen. Trockenhefe zugeben und 10 Minuten ruhen lassen. Den restlichen Zucker und die Butter unterrühren. Kardamom aus seinen Kapseln lösen und im Mörser fein mahlen, dann zusammen mit Mehl und Salz zur Mischung geben. Zu einem geschmeidigen, nicht klebrigen Teig verkneten. Ist der Teig noch zu feucht, noch mehr Mehl einrühren.

Den Teig zu einem großen flachen Kreis ausrollen, kandierte Früchte darauf verteilen. Dann aufrollen und die Enden miteinander verbinden, um dann eine große Kugel daraus zu formen. Kneten, bis die Übergänge möglichst verschwunden sind. In eine eingefettete Schüssel legen und 1 Stunde gehen lassen, bis sich die Größe ungefähr verdoppelt hat.

Ofen auf 180 °C vorheizen. Nach der Ruhezeit den Teig noch mal ordentlich durchkneten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit der Milch einpinseln und mit den Mandeln bestreuen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Wird das Brot schnell zu braun, mit Alufolie abdecken und weiterbacken, das verhindert eine weitere starke Bräunung. Brot aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und luftdicht verpacken, damit es nicht austrocknet.



Mehr Rezepte in:
"Blaubeeren & Schneeflocken" von Alina Neumeier