

## Bremer Klaben

Mehl, Milch (lauwarm), Zucker, Vanillezucker, Butter, Hefe, Salz, Zitronenschale und den Kardamon in eine große Rührschüssel geben und mit einem Knethaken ein paar Minuten durchkneten. Den Backofen mit 60°C kurz anheizen, abschalten und anschließend den zugedeckten Hefeteig im Backofen aufgehen lassen. *ca 20min*

Danach den Teig durchkneten und die restlichen Zutaten einarbeiten.

Anschließend den Teig ruhen lassen, bis er aufgegangen ist. *ca. 20min*

Zum Schluss den Teig in eine gefettete Kastenform geben und bei 170°C ca. 1 Stunde backen.

*65 - 75 min*

**Arbeitszeit:** 30 Min.

**Ruhezeit:** 1 Std.

*ca.*  
*(40cm x 25cm*  
*Casserole)*

*Rechteckform*



### Zutaten:

- 1 kg Mehl
- 2 Pkch. Trockenhefe
- 100 g Zucker
- 250 ml Milch, lauwarm
- 450 g Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 1 TL Kardamon *gemahlen!*
- 150 g Mandel *gehackt!*
- 50 g Orangat
- 100 g Zitronat *oder*
- 750 g Rosinen */ Sultanin*
- 2cl Rum