

# Bremer Klöben mit Rosinen

Gebäck » Brot&Brötchen

## Zutaten (8 Brötchen & 1Brot)

- » 1/4l Milch
- » 750g Mehl
- » 2 Würfel Hefe
- » 100g Zucker
- » 375g Butter/Margarine
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » gem. Kardamom
- » 200g Mandeln
- » 500g Rosinen
- » 100g Zitronat
- » 1 Zitrone(n)
- » Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Milch erwärmen. Eine Mulde ins Mehl drücken, Hefe hineinbröckeln. Zucker und Milch zugeben, zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20min gehen lassen.

2. Butter schmelzen, Vanillinzucker und etwas Kardamom zugeben und verrühren. Mandeln grob hacken. Buttergemisch und Vorteig zu einem glatten Teig verkneten. Gehackte Mandeln, Rosinen, Zitronat, Zitronensaft und -schale vorsichtig unter den Hefeteig kneten. Teig nochmals ca. 40min zugedeckt gehen lassen.

3. 1/3 Teig abnehmen, daraus 8 kleine Brötchen formen. Rest Teig zu einem länglichen Laib formen. Beides 15min gehen lassen. Laib im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 75min backen. Die Brötchen 15-20min mitbacken. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Nährwerte: 320kcal/E6g/F18g/KH18g pro Brötchen  
250kcal/E5g/F15g/KH26g pro Scheibe

angelegt am: 06.10.2003

Rezept-Nr: 559

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke