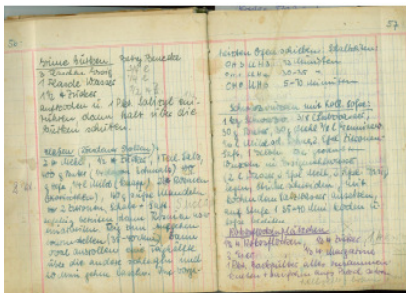


Rezept für „Bremer Klaben à la Gerda Beckröge“

Urgroßmutter Gerda Beckröge hat viele Jahrzehnte für ihre Kinder, Enkel und Urenkel zu Weihnachten Bremer Klaben gebacken. Das schmeckte immer hervorragend, und alle freuten sich schon vor Weihnachten auf ihren Bremer Klaben. Das Bremer-Klaven-Backen pflegen wir in der Familie Beckröge traditionell weiter. Ihr Rezept hat sie der Nachwelt hinterlassen:



Zutaten für den „Bremer Klaben à la Gerda Beckröge“:

- 1000 g Mehl**
- 250 ml Milch**
- 250 g Zucker**
- 1 Tl. Salz**
- 2 Pk. Hefe**
- 1 Pk. Succade**
- 400 g Butter**
- 1250 g Rosinen**
- 160 g gehackte Mandeln**
- 2 Stck. Zitronen, den Saft davon**

Für den Klaben erwärmt man 250 ml Milch und gibt dazu 400 g geschmolzene Butter, 250 g Zucker, 1 kg Mehl und 1 Teelöffel Salz.

1250 g Rosinen hat man vorher in warmem Wasser gewaschen und gibt sie dazu.

160 g süße gehackte Mandeln bitte dazugeben und den Saft von 2 Zitronen und 1 Päckchen Succade.

Jetzt aufpassen: In ein Paar Esslöffeln warmer Milch werden 2 Pakete Hefe gebröckelt, mit etwas Zucker bestreut und nach dem Aufgehen mit allen Zutaten zusammen gebracht. Der dann schwer vom Löffel fallende Teig wird an warmer Stelle ca. 35 – 40 Minuten zum Aufgehen gebracht (an die Heizung stellen).

Nach nochmaligem kurzen Kneten werden 2 ovale Leibe geformt, die nebeneinander auf ein Backblech in den Backofen geschoben werden.

Im Elektrobackofen wird der Klaben wie folgt gebacken:
Ober- und Unterhitze in mittlerer Einschubhöhe: 175 – 180 Grad
Dauer: 40 – 60 Minuten

Bitte nicht zu braun werden lassen, sonst werden die Rosinen schwarz.