



## Bremer Klaben

Eine Köstlichkeit mit langer Tradition



Der Bremer Klaben hat einige Jahrhunderte Tradition, die bis zur großen Zeit der Hanse des 15. Jahrhunderts zurückreicht. Der „Bremer Klavenbecker“ wurde erst-malig bereits im Jahre 1593 urkundlich erwähnt. Aufgrund der seinerzeitigen Hanse-Verbindung wurde ein Warenaustausch mit anderen Hansestädten möglich und erleichterte damit den problemlosen Zugang zu den erforderlichen Zutaten.

Früher wie heute ist der Klaben ein beliebtes Bremer Weihnachts- bzw. Wintergebäck und genießt weltweite Bekanntheit. Er wird zumeist einige Wochen vor Beginn der Adventszeit gebacken, und sollte vor dem Anschneiden, idealerweise ein bis zwei Wochen in Alufolie eingewickelt und an einem kühlen Ort gelagert, durchziehen.

Im Gegensatz zum Dresdner Stollen enthält der Bremer Klaben keine Mandeln und ist zudem bezüglich seiner Beschaffenheit sehr saftig, oder wie die Bremer sagen „speckig“. Darüber hinaus wird der Klaben nach dem Backen nicht mit Butter bestrichen und auch nicht gezuckert.

Den Bremer Klaben gibt es in verschiedenen Rezepturen, wobei jedoch fast jeder von sich behauptet, er habe das Originalrezept.

Ein Bremer Klaben enthält in der Regel: Sultaninen, Weizenmehl, Butter bzw. Margarine, Zucker, Zitronat, Orangeat, Rum, Hefe, Salz und geriebene Zitronenschale. Als zusätzliches Gewürz wird vereinzelt zudem noch Kardamom verwendet. Gebacken wird der Klaben in langen Formen.

**Besonders gute Backergebnisse werden erzielt, wenn zum Backen des Bremer Klabens eine geschlossene Backform verwendet wird. Durch das geschlossene Backen wird der Klaben zum einen sehr saftig und aromatisch; zum anderen verbrennen die Rosinen nicht, da sie nicht der direkten Hitze ausgesetzt sind.**

Die Profi-Backform 14 x 30 x 7 cm, mit Deckel, wurde eigens für das Backen des Bremer Klabens entwickelt und ist somit ideal dafür geeignet.



### Bremer Klaben (für eine Profi-Backform 30 x 14 x 7 cm)

Beschreibung	Zutaten	Menge
<b>1. Vorbereitende Arbeiten am Vortag:</b> Die Rosinen in einer Schüssel 3 x mit heißem Wasser waschen. Das Wasser gut ausdrücken. Den Rum darüber schütten und des öfteren umrühren. Über Nacht durchziehen lassen.	Rosinen (kleinbeerige Sultaninen)	625 gr.
	Sukkade	100 gr.
	Rum	150 gr.

<b>2. Herstellen des Vorteiges:</b> Alle Zutaten zu einem weichen Teig verkneten und 20 Minuten gehen lassen.	Weizenmehl	160 gr.
	Hefe (1 Würfel)	42 gr.
	Wasser (ca. 35 °C)	140 gr.

<b>3. Herstellen des Teiges:</b> Alle Zutaten auf den Vorteig geben und zu einem glatten Teig verkneten. Knetzeit mittels Knethaken in der Küchenmaschine ca. 5 Minuten (solange kneten bis sich der Teig vom Rührschüsselrand löst). Am Ende der Knetvorgangs die Rosinen-Sukkade-Mischung hinzufügen und vorsichtig unterarbeiten bzw. diese im Anschluss von Hand unterarbeiten (siehe Abbildung).	Weizenmehl	240 gr.
	Zucker	40 gr.
	Salz (1 gestrichener Kaffeelöffel)	6 gr.
	Margarine (z.B. Rama)	260 gr.
	Zitronenöl (z.B. Dr. Oetker)	1/2 Fläschen
	Vanillezucker	1 Päckch.

### Aufarbeiten (siehe Abbildungen)

Den Teig nochmals von Hand gut durcharbeiten, damit sich die Rosinen im Teig gut verteilen. Den Teig länglich aufarbeiten und in die gefettete bzw. mit Backpapier ausgelegte Profi-Backform einlegen. Die Stirnseiten der Profi-Backform, welche nicht mit Papier ausgelegt sind, vorher leicht fetten. Den Teig in der Form flachdrücken und mit Wasser besprühen. Es hat sich bewährt, die Oberseite ebenfalls mit Backpapier abzudecken. Den Deckel auflegen und sofort abbacken.

### Backen (im vorgeheizten Backofen)

Backtemperatur	190 ° C / Umluft
Backzeit	50 Minuten
Der Klaben wird besonders saftig (speckig), wenn die Temperatur für die letzten 10 Minuten der Backzeit auf 175 °C heruntergeregelt wird. Nach dem Backen den Klaben in der Form, an den nicht mit Backpapier ausgelegten Seiten, mit einem scharfen Messer lösen und den Klaben auf den Deckel stürzen. Anschließend ein Kuchengitter auflegen und nochmals wenden, so dass die Unterseite des Klabens jetzt auf dem Kuchengitter aufliegt.	

## Arbeitsanleitung I



Die Rosinen-Sukkademischung ....



... intensiv in den Teig einarbeiten.



Mit dem Teigschaber die übrigen Rosinen stets zusammenschieben.



Wenn die Rosinen gut untergearbeitet sind, den Teig mit etwas Mehl bestäuben und von Hand rundwirken (rundformen).



Den rundgewirkten Teig 1-2 Minuten entspannen lassen, mit der Hand flach drücken...



... und die obere und untere Seite zur Mitte hin einschlagen. Wieder etwas flachdrücken ...

## Arbeitsanleitung I



... und die linke und rechte Seite ebenfalls leicht einschlagen...



... nochmals die Ober- und Unterseite zur Mitte hin einschlagen. Anschließend länglich auf Größe der Profi-Backform rollen.



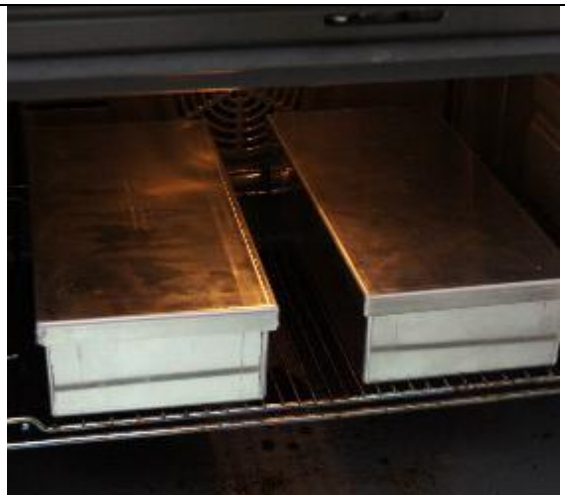
Den Teig in der Form mit der Hand flach drücken...



... und anschließend mit Wasser besprühen.



Die Oberseite ggf. mit Backpapier abdecken, den Deckel auflegen...



... und sofort in den auf 190°C (Umluft) vorgeheizten Backofen einschieben.