

Rezept

Barmbrack

Ein Rezept von Barmbrack, am 26.04.2024

Zutaten

350 g Rosinen
300 ml Schwarzer Tee (z.B. Earl Grey)

50 ml Whiskey

Für den Teig

450 g Mehl
15 g Trockenhefe
3 EL Zucker

1 Prise Salz
280 ml Milch (3,5%)
1 Ei

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 217 kcal, 2 g F, 5 g EW, 42 g KH

Zubereitung

1. Tee brühen und mit Whiskey in einen Topf geben. Die Rosinen hinzugeben und alles für mindestens 45 Minuten einweichen lassen. Anschließend die Flüssigkeit abgießen und beiseite stellen.
2. Milch lauwarm erhitzen und Hefe einbröseln. Mehl, Salz, Zucker und Ei vermengen und mit Milch zu einem Teig verkneten. Diesen dann für eine Stunde ruhen lassen.
3. Den Teig erneut kneten und dabei die eingeweichten Rosinen zugeben.
4. Kastenform mit Butter einfetten und den Teig hineingeben. Nochmal 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Das Brot in den auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben und nach etwa 45 Minuten eine Stäbchenprobe machen. Klebt der Teig nicht mehr fest, ist das Barmbrack fertig.