

## Rezept

# Black Bun

Ein Rezept von Black Bun, am 18.12.2025

## Zutaten

### Für den Teig

<b>300 g</b>	Mehl (Type 405)	<b>150 g</b>	Butter (Zimmertemperatur)
<b>1 Prise</b>	Salz	<b>1/2 TL</b>	Backpulver
<b>1</b>	Ei (Größe M)		

### Für die Füllung

<b>200 g</b>	Mehl (Type 405)	<b>300 g</b>	Rosinen
<b>300 g</b>	Korinthen	<b>1/2 TL</b>	gemahlener Ingwer
<b>1/2 TL</b>	gemahlener Zimt	<b>1/2 TL</b>	Piment
<b>1/4 TL</b>	gemahlener Pfeffer	<b>100 g</b>	Muscovadozucker
<b>100 g</b>	Orangeat	<b>1/2 TL</b>	Backpulver
<b>2 EL</b>	Whisky	<b>1</b>	Ei (Größe M)
<b>3 TL</b>	Buttermilch		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Black Bun | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Butter in einer Schüssel bröselig kneten. Salz, Backpulver und 4 EL kaltes Wasser hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Folie einwickeln und in den Kühlschrank stellen.
2. Backofen vorheizen (Ober- Unterhitze 180 °C/Umluft 155 °C). Für die Füllung alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.
3. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und dünn ausrollen. Eine Kastenform fetten und mehlen und mit dem Teig auskleiden. Den Rest des Teiges für den Deckel aufheben.
4. Die Füllung in der Form verteilen und mit dem Rest des Teiges bedecken. Die Enden gut andrücken. Das Ei aufschlagen und den Teig-Deckel damit einpinseln.
5. Black Bun auf mittlerer Schiene ca. 1 ½ Stunden backen.