

Julebrød – Weihnachtsbrot aus Norwegen



Das Julebrød (oder Julekake) ist ein echtes Stück norwegischer Weihnachtstradition. Leicht süßlicher Hefeteig mit Kardamom und getrockneten Früchten. Im Original von Trines Matblogg sind es Rosinen, bei mir sind es getrocknete Sauerkirschen.

2 Brote

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 3 Std

Backzeit: 30 min

ZUTATEN

1. 500 g Weizenmehl Type 550
2. 300 ml Milch (direkt aus dem Kühlschrank)
3. 10 g Hefe (oder 3 g Trockenhefe)
4. 75 g Zucker
5. 1 TL Kardamom
6. 1/4 TL Salz
7. 1 Ei
8. 75 g Butter, in Würfel geschnitten

9. 150 g getrocknete Sauerkirschen, Cranberries oder wie im Original Rosinen

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die getrockneten Früchte in eine Schüssel mit warmem Wasser legen, so dass sie gerade so bedeckt sind und ca. 15 Minuten ziehen lassen.
2. Alle Zutaten für den Hefeteig bis auf das Ei und die Butter in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben.
3. Das Ei verquirlen und teilen. Eine Hälfte zu den anderen Zutaten geben, die andere Hälfte zum Einstreichen vor dem Backen zur Seite stellen.
4. Mit den Knethaken der Küchenmaschine auf kleinster Stufe den Teig einige Minuten kneten. Bei Bedarf etwas Mehl (zu klebrig) oder Milch (zu trocken) dazugeben und weitere 10 Minuten auf mittlerer Geschwindigkeit weiterkneten.
5. Jetzt die Butter in Würfeln dazugeben und unter den Teig kneten bis sie komplett eingearbeitet ist, das dauert ca. weitere 10 Minuten).
6. Das Wasser von den getrockneten Früchten abgießen und diese ausdrücken. Zum Teig geben und kurz unterkneten.
7. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 1,5 Stunden).
8. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche halbieren, in die gewünschte Form bringen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 1 Stunde ruhen lassen, bis sich die Teiglinge verdoppelt haben.
9. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
10. Das restliche halbe Ei mit etwas Milch verquirlen und die Teiglinge damit einstreichen. Nach Wunsch einschneiden.
11. Die Brote auf der untersten Schiene 25-30 Minuten backen, bis sie eine schöne Backfarbe haben. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, mit einem Bogen Backpapier abdecken, bis sie durchgebacken sind.
12. Anschließend auf einem Gitter abkühlen lassen.