

## Norwegisches Weihnachtsbrot *Norsk julebrød*

Dieses »Brot« ist eigentlich ein Kuchen, der gut zum Nachmittagskaffee schmeckt, gerne mit Butter und braunem Käse.

In einem Topf die Butter zerlassen, die Milch zugießen und die Hefe hineinbröckeln – die Milchmischung darf nur lauwarm sein. Den Topf vom Herd nehmen. Das Mehl mit dem Kardamom mischen. Etwa zwei Drittel des Mehls mit dem Zucker in die Flüssigkeit geben und alles zu einem Teig verarbeiten. Rosinen und Sukkade unterheben. Nach und nach das restliche Mehl zugeben und kneten. An einem warmen Ort zugedeckt etwa eine Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Den Teig noch einmal durchkneten, halbieren, in eine gut gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Mit dem verschlagenen Ei bepinseln und im auf 175° C vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 30 bis 40 Minuten backen.

für 2 Kuchen

- 125 g gesalzene Butter
- ½ l Milch
- 1 Würfel frische Hefe oder  
2 Päckchen Trockenhefe
- 700 g Mehl
- 1 TL Kardamom
- 125 g Zucker
- 150 Rosinen
- 1 Packung Sukkade
- 1 Ei

Zitronat

