

## Irishes Brot zu Halloween



Barmbrack; Ein Blick in die Zukunft. Foto: Heidrun Pschorn

In der Kolumne «Mit Backrezepten auf Reisen» stellen wir Ihnen Ideen zum Nachbacken vor. Entdecken Sie diese Woche Barmbrack.

Die Geschichte von Halloween geht sehr weit zurück. Ursprünglich wurde das keltische Fest schon 500 v. Chr. und immer am keltischem Neujahr, dem 31. Oktober, gefeiert. Barmbrack ist ein irisches Brot zu Halloween. Gerne werden Dinge im Brot versteckt, um nach irischem Volksglauben die Zukunft vorherzusagen. Ein Ring kann eine Hochzeit im kommenden Jahr bedeuten. Wer einen Knopf findet, wird ewiger Junggeselle bleiben. Die Münze soll Reichtum beschreiben, und wer den Holzstab findet, wird im kommenden Jahr auf Reisen gehen.

### Rezept:

#### Früchte:

250 g dunkle Sultaninen, 100 g helle Sultaninen, 100 g Orangeat, warmer Schwarztee, Abrieb und

Saft einer Bio-Zitrone, 0,5 dl irischer Whisky

#### Teig:

500 g Zopfmehl, 1 Prise Salz, 1 Frischbackhefe, 2,5 dl Milch, 80 g Zucker, 60 g Butter, 1 Ei

#### Bestreichen:

2–3 EL Butter, 1 EL Zimt, 3 EL Zucker, 2 EL heisses Wasser

#### 1. Zubereitung Früchte:

Sultaninen und Orangeat im Schwarztee, Zitronensaft und Whisky ca. 1 Stunde einweichen. Die Flüssigkeit abgiessen und alles beiseitestellen.

#### 2. Zubereitung Teig:

Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben. Eine Mulde machen und die aufgelöste Hefe mit der lauwarmen Milch in die Mulde giessen.

Den Zucker, das Ei und die Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig für ca. 1 Stunde aufgehen lassen. Die eingeweichten Früchte in den Teig einkneten und in eine eingefettete Cakeform (ca. 24–26 cm) geben. Nochmals für eine halbe Stunde aufgehen lassen. Für 40 bis 45 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad backen. Stäbli-Test machen.

#### 3. Zubereitung Guss:

Alles zu einer weichen Masse verrühren und noch auf das warme Barmbrack streichen.

#### Tipp:

Frisch aus dem Backofen mit Butter bestreichen und geniessen.

Heidrun Pschorn