

Skandinavien/ Scandinavia

Rezept für...	Skandinavisches Safranbrot	
Zutaten :	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 500 g Mehl ➤ 100 g Margarine ➤ 50 g gemahlene Mandeln ➤ 50 g Zucker ➤ 40 g Hefe ➤ 1/8 l Milch oder Sahne ➤ 2 Eier 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2 Eigelb ➤ 1 EL Rum ➤ 2 TL Milch ➤ ½ TL Safran ➤ ½ Tasse gewaschene Rosinen ➤ 1 Prise Salz ➤ Mandelblätter
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> 1. einen Hefeteig aus dem Mehl, Hefe etwas Zucker und Milch herstellen und 15 Minuten gehen lassen 2. den Safran in wenig Milch auflösen 3. die Margarine zerlassen, mit den Eiern, dem restlichen Zucker, Salz, Safran, Rum, Rosinen und den Mandeln zum Vorteig geben und so lange schlagen (kneten) bis der Teig Blasen wirft 4. den Teig weitere 15 Minuten gehen lassen 5. den Teig in zwei oder drei Stränge teilen und daraus einen Zopf oder Striezel flechten 6. den Zopf noch mal gehen lassen 7. das Brot mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit den Mandelblättern bestreuen 8. das Safranbrot bei 200 Grad (vorgeheizt) etwa 35 - 40 Minuten backen. 	