

# Schwedisches Gewürzbrot aus Sauerteig

Etwas darf in Schweden an Weihnachten keineswegs fehlen: Vörtbröd ist ein weihnachtliches Gewürzbrot, das in Schweden zum Festtagsmenü gereicht wird.

## Zutaten:

- 200 ml Leichtbier
- ca. 80 g Sauerteigboden (1,5 DL)
- 1 EL Sirup
- 2 EL Gewürzmischung (Vörtmix oder Lebkuchengewürz)
- ca. 320g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- ca. 65 g Rosinen (schwedisch 1 DL)



## Zubereitung:

Leichtbier auf 37°C erhitzen und anschließend mit dem Sauerteig und Sirup vermischen (vorzugsweise im Teigmixer oder in einer Küchenmaschine). Der Masse die Gewürzmischung und Mehl zufügen und ca. 10 min. mit der Maschine weiterbearbeiten.

Mit dem Salz abschmecken und weitere 2-3 Minuten weiter verkneten lassen. Anschließend die gewünschte Menge Rosinen dazu geben.

Den fertigen Teig mit Plastikfolie abdecken und 4 h im Warmen stehen lassen.

Die ausgeruhte Teigmenge auf einer bemehlten Unterlage zu einem Brotlaib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Brot mit einem Tuch bedecken und ca. 1 Stunde gären lassen.

Den Ofen auf 175°C vorheizen, den Brotlaib auf der Mittelschiene des Ofens ca. 30 min. backen. Vor dem Verzehr empfiehlt es sich, das Brot abkühlen zu lassen.

Guten Appetit oder schwedisch **Smaklig måltid!**

## Hinweis:

In schwedischen Rezepten werden oft Volumenmaße benutzt. Gewichtseinheiten wie Gramm kommen dagegen nur selten vor – vor allem bei Backrezepten. Wer das nicht gewohnt ist, steht zunächst einmal vor einem Rätsel. Bei Flüssigkeiten wie Wasser oder Milch ist die Umrechnung kein Problem: 1 Deziliter (dl) sind 100 Milliliter (ml).

Umrechnung von Deziliter in Gramm stellt eine kleine Hürde dar. Wer also öfters schwedische Rezepte nachkochen möchte, sollte sich mit einem Maßbecher mit Deziliter ausstatten.