Barmbrack (Irsk rosinbrød)



Ingredienser

♥ 200 g korinter (se tips)
♥ 200 g lyse sultanarosiner (se tips)
♥ 3 dl sterk, nytrukket te
♥ 0,5 dl irsk whisky
♥ 25 g syltet appelsinskall (apsikat)
♥ 25 g cocktailbær
♥ 25 g skåldede mandler
♥ 1 egg
♥ 150 brunt sukker
♥ 200 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 0,5 ts kanel
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 0,5 ts muskat
♥ 0,5 ts nellik

Sukkerlake til pensling:
♥ 1 dl vann
♥ 1 dl sukker

Fremgangsmåte

Bløtlegging av rosiner:
Ha rosiner i en bolle. Hell over varm, nytrukket te og whisky. Rør rundt og dekk til med folie. Sett bollen i kjøleskapet i minst 6 timer og gjerne over natten. Væsken vil

da ha trukket godt inn i rosinene slik at de er store og bløte.

Baking dagen etter:
Dagen etter blandes de bløtlagte rosinene (og eventuelt væske som ikke har trukket inn i rosinene) med kandisert appelsinskall, hakkede cocktailbær, hakkede mandler og lett sammenvispet egg.

Bland de tørre ingrediensene (brunt sukker, mel, bakepulver og krydder) i en annen bolle. Ha det tørre deretter i den andre bollen og vend godt rundt. Det skal bli en nokså kompakt deig. (Legg eventuelt en ring eller en mynt innpakket i litt bakepapir i deigen.)

Ha deigen i en liten brødform (1 liter) som er smurt og dekket med bakepapir. Jevn til overflaten. Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca. 1 time (se tips).

Kok imens opp vann og sukker i en liten kjele. Pensle den nystekte kaken straks med sukkerlake. La kaken avkjøles i formen før den forsiktig hvelves ut og deretter pensles på nytt med sukkerlake.

Serveres i skiver.

Tips

♥ Sultanarosiner og korinter kan begge byttes ut med vanlige rosiner.

♥ Irsk whisky fås kjøpt på polet. Kan byttes ut med 0,5 dl mer te. Alkoholen i whiskyen fordunster uansett under stekingen av kaken.

♥ Dette rosinbrødet trenger nokså lang steketid for å bli gjennomstekt. Legg et stykke aluminiumsfolie over kaken på slutten av steketiden dersom du synes at kaken begynner å bli mørkt på toppen.

♥ Pensling med sukkerlake gjør overflaten på rosinbrødet glansfullt og litt klissete (som er digg), men det er bare å utelate penslingen hvis du foretrekker det.

♥ Barmbrack kan med fordel pakkes inn i først bakepapir og deretter aluminiumsfolie og oppbevares slik i et par dager før den skjæres i. Dette gjør det lettere å skjære kaken i pene skiver. Men hvis du (som jeg) ikke har tålmodighet til å vente, går deg også helt fint å skjære i kaken samme dag den er laget. □□

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/barmbrack-irsk-rosinbrod