

Kalaallit Kaagiat (*aus Grönland*)

100g Zucker,
100g Rosinen und
100g Margarine in eine Schüssel geben.
250ml Wasser (kochend) dazugeben bis die Margarine geschmolzen ist.
20g Hefe in
60ml Wasser (lauwarm) auflösen und zu den anderen Zutaten geben.
500g Mehl nach und nach einrühren und zu einem weichen,
elastischen Teig verkneten.

Den Teig in eine leicht gefettete Schüssel legen und mit einer Frischhaltefolie und einem Handtuch abdecken. Eine Stunde gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt. Anschließend den Teig zu einem Laib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem Handtuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Die Oberfläche mit

1 EL Sojamilch bestreichen und bei 180° C etwa 45 Minuten backen.
1 EL Puderzucker mit
¼ TL Kardamom verrühren und durch ein Sieb den Kuchen bestäuben.

Ergibt: 1 Laib

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten

Ruhezeit: 1½ Std.