



Barat nuè schmeckt nur leicht süßlich und sehr würzig mit einem geheimnisvollen Rumaroma.

## Barat nuè

### **Brot mit Trockenfrüchten, Nüssen, Gewürzen, Honig und Rum**

Eigentlich wird *Barat nuè* («Schwarzes Brot») auf Lemusa vor allem zur Weihnachtszeit zubereitet. Agent Hektor Maille hatte jedoch immer schon ein so ausgeprägtes Faible für dieses Gebäck, dass seine Köchin Odette Sissay «Schwarzes Brot» das ganze Jahr hindurch immer wieder backen musste – auch an dem Abend bevor Maille in die weite Welt aufbrach, den verschwundenen Quantenphysiker Jenadi Grigorjewitsch Koslow zu suchen. Das lemusische Barat nuè ist europäischen Früchtebrotten (wie etwa dem *Birewecke* aus dem Elsass) in Aroma und Konsistenz deutlicher näher verwandt als dem *Black cake*, der mit pürierten Früchten hergestellt und vor allem auf den englischsprachigen Inseln der Karibik zur Weihnachtszeit gegessen wird. Man kann das Brot nach dem Backen auch noch mit einer Zuckerglasur bestreichen. Wie alle Früchtebrote hält sich auch Pen nwè sehr lange, ja sein Aroma wird gar mit jedem Tag besser.

Für 2 Brote von je 600 g

150 g	getrocknete Feigen
50 g	getrocknete Ananasschnitze
100 g	getrocknete Papayaschnitze
100 g	getrocknete Mangoschnitze
500 ml	kochend heißes Wasser
100 g	getrocknete Weinbeeren
100 g	getrocknete Maulbeeren
200 ml	brauner Rum
42 g	frische Hefe (1 Würfel)
50 ml	lauwarmes Wasser
300 g	Weizenmehl Typ 1050
1	Zimtstange
15	Pimentkörner
10	schwarze Pfefferkörner
5	Gewürznelken
4	Kardamomkapseln, Samen aus dem Hülsen gelöst
5 g	Zucker
~	Salz
3 EL	Limettenzeste (entspricht der Zeste von 3 Limetten), klein geschnitten
125 g	Cashewnüsse (ungesalzen), grob gemahlen
50 g	Kokosnussfleisch, in 1 cm großen Stücken, alternativ etwa 40 g getrocknete Ko- kosnussflocken
50 g	Honig

- 1** | Feigen, Ananas-, Papaya- und Mangoschnitze in eine Schüssel schichten. 500 ml kochendes Wasser darüber gießen und 4 Stunden stehen lassen.
- 2** | Weinbeeren und Maulbeeren mit dem Rum übergießen und ebenfalls etwa 4 Stunden stehen lassen.
- 3** | Feigen & Co. abtropfen lassen, Einweichwasser auffangen (es bleiben gut 150–200 ml Flüssigkeit übrig). Früchte in kleinere, rund 1 × 1 cm große Stücke zerschneiden.
- 4** | Hefe in 50 ml lauwarmem Wasser auflösen, 10 Minuten gehen lassen.
- 5** | Zimt, Piment, Pfeffer, Nelken und die Samen aus den Kardamomkapseln in einer Kaffeemühle pulverisieren.
- 6** | Mehl in eine tiefe Schüssel geben, die gemahlene Gewürze, Zucker und Salz untermischen. Hefe und 100 ml Einweichwasser begeben, alles zu einem Teig verrühren.
- 7** | Sobald der Teig zusammenhält, auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche heben und 8 Minuten kneten.
- 8** | Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und in der Schüssel, mit einem feuchten Tuch zugedeckt 1½ Stunden gehen lassen.
- 9** | Beeren aus Rum heben, mit übrigen Früchten vermischen, Limettenzeste, Cashew, Kokos und Honig dazu.
- 10** | Fruchtemischung in Teig einarbeiten und alles nochmals kurz durchkneten.
- 11** | Auf Blech zwei längliche, rund 7 cm breite Stollen formen, nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- 12** | Im 180 °C heißen Ofen 80 Minuten backen.
- 13** | Brote noch warm mehrmals mit dem Rum von den Beeren bepinseln.