

## Butter - Bran Rusks - Südafrikanisches Zwieback/Trock ...

Kategorien: Brot, Land, Südafrika

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |  |
|-----|-------|--|
| 500 | Gramm | Butter   |
| 400 | ml    | Zucker, dunkelbrauner                            |
| 1   | kg    | Mehl   |
| 12  | Teel. | Backpulver                                       |
| 1/2 | Teel. | Salz   |
| 500 | ml    | Weizen - Kleie                                   |
| 750 | ml    | Cornflakes (All Bran Flakes oder Vollkornflakes) |
| 2   | groß. | Ei(er)   |
| 500 | ml    | Buttermilch                                      |

### Anleitung:

Butter in einem Topf schmelzen und den Zucker darin auflösen. Die trockenen Zutaten vermischen, All Branflakes erst etwas zerbröseln. Am besten eignet sich eine große Schüssel. Eier und Buttermilch mit einer Gabel verrühren. Flüssige Butter-Zuckermischung und Buttermilch-Eiermischung zu den trockenen Zutaten geben. Das ganze mit einem Holzlöffel gut verrühren. Eine entsprechend große Küchenmaschine geht natürlich auch. Das ganze noch mal gut mit den Händen durchkneten, weil sonst das Mehl an den All Branflakes haften bleibt. Die Masse gleicht eher einem Rührteig als einem Knetteig. Den Teig in eine gefettete viereckige (23x23cm) Kastenform oder 2 rechteckige Kastenformen geben. Bei 180°C eine Stunde backen.

Nach dem Backen herausnehmen und ganz abkühlen lassen. Den "Ruskkuchen" aus der Form stürzen und mit einem Brotmesser oder einem elektrischen Messer in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben dann in 2 cm breite Stücke schneiden. Wenn die Rusks noch nicht ganz kalt sind, krümeln sie beim Schneiden ziemlich. Die Rusks auf ein Backblech legen und bei 100 Grad ca. 6 Stunden austrocknen. Zwischendurch mal wenden. Ich habe sie auch schon über Nacht bei 60 - 80 Grad ausgetrocknet. Wenn die Rusks kalt sind, in einer luftdichten Dose aufbewahren, so halten sie sich monatelang.

Als Variation:  $\frac{1}{4}$  der All Branflakes mit Müsli ersetzt oder eine Handvoll Rosinen dazugeben.

Kurz zum Hintergrund des Rezeptes: Rusks (oder Beskuit auf Afrikaans) gehören in Südafrika zur Tradition. Obwohl die Übersetzung von Rusks, Zwieback ist, kann man die Zwei nicht miteinander vergleichen. Wahrscheinlich fing die Tradition mit den ersten Holländern in der Kapprovinz an und wurde von den Trekburen übernommen. Rusks waren unterwegs ein Kuchenersatz und hielten sich ewig. Wenn man sie dann in den Kaffee oder Tee tunkt entfaltet sich der Geschmack so richtig. Es gibt heute natürlich viel mehr Varianten als vor 300 Jahren und Rusks gehören hier einfach zum Kaffee zwischendurch.

Zum Essen kurz in Kaffee oder Tee tunken und genießen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.