



## JERNEJ KITCHEN

# BOŽIČNI KRUH

*Božični kruh tradicionalno pripravljamo v času božičnih praznikov. Je poln sadja, začimb, temne čokolade in omamnih dišav.*

ZA	1	KRUH (10 X 20 CM)
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	90	MINUT
ČAS SKUPAJ:	100	MINUT

### BOŽIČNI KRUH

250 g gladke bele moke, tip 500

15 g pecilnega praška

1 čajna žlička nesladkanega kakava v prahu

175 g mleka

100 g rjavega sladkorja

začimbe: 1/2 žličke cimeta v prahu, 1/4 žličke ingverja v prahu, 1/4 žličke pimenta v prahu, 1/4 žličke klinčkov v prahu, 1/4 žličke muškarnega oreha v prahu

50 g Teta Frida Sadje v kockah mango pasijonka

50 g Teta Frida Sadje v kockah malina brusnica v temni čokoladi

25 g Teta Frida Sadje v kockah jagoda banana

50 g rozin ali brusnic

100 g grobo seseklanih suhih sliv

60 g grobo seseklane temne čokolade

100 g grobo seseklanih oreščkov

1 žlica nastrgane pomarančne

### PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice. Pečico segrejemo na 160 °C. Pekač velikosti 20 cm x 10 cm obložimo s papirjem za peko tako, da ga nekaj gleda čez pekač. Ob straneh zavarujemo s kovinskimi sponkami.

### SUHE SESTAVINE

V manjši skledi premešamo gladko belo moko, pecilni prašek, kakav v prahu in ščep soli. V ločeni skledi z metlico premešamo mleko, rjavi sladkor in začimbe (cimet, ingver, piment, klinčke in muškarni oreh).

### PREMEŠAMO SADJE IN ČOKOLADO

V večji skledi premešamo [Teta Frida Sadje v kockah okus mango pasijonka](#), [Teta Frida Sadje v kockah okus malina brusnica v temni čokoladi](#), [Teta Frida Sadje v kockah okus jagoda banana](#), rozine, seseklane suhe slive, seseklano temno čokolado, seseklane oreščke, pomarančno lupinico, limonino lupinico in rum.

### BOŽIČNI KRUH SPEČEMO

K sadju in čokoladi dodamo mlečno mešanico in suhe sestavine ter z lopatko dobro premešamo. Zmes z lopatico prestavimo v pripravljen pekač in enakomerno razporedimo. Prestavimo v predhodno segreto pečico, kjer pečemo 1 uro in pol - 1 uro 45 minut pri 160 °C. Po 50 minutah kruh pokrijemo z alufolijo - pazimo da se ne dotika kruha.

### POSTREŽEMO

Pripravimo marelično glazuro. V kozico damo marelično marmelado, sladkor in vodo. Pristavimo na zmeren ogenj in počakamo, da mešanica zavre, nato kuhamo 2 minuti. Ko je

lupinice  
1 žlička nastrgane limonine lupinice  
1 čajna žlička ruma ali brandija

kruh še topel, ga premažemo z marelično glazuro, nato postavimo na stran, da se ohladi na sobno temperaturo, nato z nožem za kruh narežemo na tanke rezine.

#### GLAZURA

1 žlica marelične marmelade  
1 žlica sladkorja  
60 ml vode

#### TOOLS AND EQUIPEMENT Sponsored

Pekač velikosti 20 cm x 10 cm  
papir za peko  
manjša skleda  
večja skleda  
metlica  
lopatka