

Englischer Teekuchen

by Andreas - Mittwoch, Februar 09, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/englischer-teekuchen/>

Ein wirklich wunderbar nostalgisches Erlebnis ist es bei einem Englandaufenthalt in einem vornehmen Hotel den Nachmittagstee zu nehmen. Ein nicht ganz billiges Vergnügen, aber jeden Penny wert. Neben den legendären und Livemusik wird auch immer englischer Teekuchen gereicht.

200 gr. Mehl

10 gr. Backpulver

150 gr. Butter

6 Eier

200 gr. Zucker

100 gr. Puderzucker

20 gr. Vanillezucker

70 ml Sahne

100 gr. Rosinen

1 EL Orangeatwürfel

1 EL Zitronatwürfel

1 EL geriebene Zitronenschale

1 EL Rum

Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eigelb mit dem Vanillezucker, dem Zucker und der Butter schaumig schlagen. Das Mehl und das Backpulver über die Masse sieben und verrühren. Mit der Sahne und dem Rum begießen und zu einem Teig verrühren. Rosinen, Orangeat- und Zitronatwürfel und den Zitronenschalenabrieb beimengen.

Die Eiweiß steif schlagen und unter die Teigmasse heben. In eine gut ausgebutterte Kastenbackform geben. Bei Stufe 2 (Gas) 60 Minuten backen.

Abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Mit Puderzucker bestreuen. Man hat dann das Vergnügen einen wunderbar saftigen Kuchen zu genießen. Bereits einen Tag später ist diese englische Spezialität je nach Aufbewahrungsart entweder staubtrocken oder hat die Konsistenz eines Radiergummis angenommen. Also immer frisch servieren!

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station