

Roggenmischbrot mit Sauerteig #10285

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Kuchen

- 4 c Mehl
- 5 ts Backpulver
- 1 ts Doppelkohlensaures Natron
- Salz
- 1 ts Zimt-Pulver
- 1/2 ts Gewürznelken; gemahlen
- 1 c Olivenöl
- 2 c Zucker
- 2 c Rosinen
- 1 c Orangensaft oder Rotwein
- 1/2 c Wasser
- 1/4 c Cognac
- Orangenschale; gerieben
- Staubzucker

Eine Form von 22*32*5 cm fetten und mit Mehl bestreuen. Das Mehl, das Backpulver, das Natron, das Salz und die Gewürze zusammen sieben. Das Öl begeben und gut verarbeiten. Den Zucker und die Rosinen beifügen. Gut mischen. Den Orangensaft, das Wasser, den Cognac und die Orangenschale dazu gießen und gut vermengen. Die Masse in die Form geben und im Ofen, bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde backen. Nach dem erkalten, den Cake mit Staubzucker bestreuen und in Quadrate aufschneiden.

Quelle: Das beste Kochbuch der griechischen Küche von Chrissa Paradissis