

Weißbrot #10242

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Weisswein

* FÜR DEN TEIG

8 Eier; getrennt
400 g Zucker
300 g Mehl
1/4 l Süßer Weißwein
1/4 l Olivenöl
2 tb Curacao oder Grand Marnier
1 pn ;Salz

* FÜR DIE FÜLLUNG

500 g Aprikosenkonfitüre
2 tb ;Wasser
2 tb Curacao oder Grand Marnier

* FÜR DEN GUSS

60 g Butter
1 Winzige Prise Salz
1 tb Likör

* QUELLE

- Nach BAYERNTEXT - 06.08.95
- Erfasst: Ulli Fetzer

Ofen auf 220 °C vorheizen. Mit dem Mixer Eigelb verrühren, Zucker hinzugeben und rühren, bis die Masse weißlich wird. Mehl dazusieben und gut rühren. Nach einer Minute das Backpulver und dann erst den Wein, Öl, Likör etwa 3 Minuten lang einrühren. Eiweiß zu festem Schnee schlagen und 1 Minute lang in den Teig rühren. Teig in zwei gut gebutterte Springformen von etwa 25 cm Durchmesser (bei einer Zubereitung mit 8 Eiern) verteilen. Nach 15 Minuten Backzeit die Formen drehen, damit der Teig gleichmäßig aufgeht. Backhitze auf 200°C drosseln und 10 Minuten lang weiterbacken. Springformen aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie bedecken. Auskühlen lassen, die Kuchen werden dabei flacher. Auf Papier stürzen und die Form ablösen. Für die Füllung Konfitüre mit Wasser und Likör verrühren und erwärmen (nicht kochen!). Masse auskühlen lassen und 2/3 davon auf dem ersten Kuchen verteilen. Den anderen Kuchen oben drauflegen und mit der restlichen Konfitüre bestreichen. In einem Kochtopf die Schokolade mit Butter und Salz mässig erhitzen und gut verrühren. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, Topf vom Herd nehmen und Likör einrühren. Kuchen auf eine Alufolie legen, den Guss darübergießen und an den Rändern anstreichen.

