SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Earl Grey Kuchen

Zubereitungszeit: 3 min

Gesamtzeit: 3 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Kuchen:

250 g weiche Butter

200 g Zucker

5 Eier

300 g Mehl

1 Pack Backpulver

3 Bündel Earl-Grey-Teebeutel

1 Bio-Zitrone

1 Prise(n) Salz

Anleitung Schritt für Schritt:

1. Heizen Sie den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vor. Fetten Sie die Kastenform ein oder legen Sie sie mit Backpapier aus.

2. Schneiden Sie die Teebeutel vorsichtig auf und geben Sie den Inhalt in eine kleine Schüssel. Falls der Tee sehr grob ist, können Sie ihn zwischen den Fingern leicht zerreiben.

3. Schlagen Sie Butter und Zucker cremig auf. Rühren Sie die Eier nacheinander unter, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

4. Vermengen Sie Mehl, Backpulver und Salz. Geben Sie die Mischung zusammen mit dem Earl-Grey-Tee portionsweise zur Butter-Ei-Masse und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig.

5. Heben Sie den Zitronenabrieb unter den Teig und mischen Sie ihn sorgfältig ein.

6. Füllen Sie den Teig in die vorbereitete Form, streichen Sie die Oberfläche glatt und backen Sie den Kuchen etwa 50–55 Minuten.

7. Lassen Sie den Kuchen vollständig auskühlen, bevor Sie ihn aus der Form lösen und servieren.