

Rezept

Teekuchen

Ein Rezept von Teekuchen, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 ½ Becher gemischte Trockenfrüchte (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml) | ½ Becher frisch gebrühter grüner Tee |
| 100 g weiche Butter | 3 EL Rum |
| 1 Päckchen Vanillezucker | ½ Becher Zucker |
| 1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale | 3 Eier |
| 2 Becher Mehl, Type 405 | 1 Prise Salz |
| 1 Becher Mandelblättchen | 2 TL Backpulver |
| | Fett und Mehl für die Form |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (18 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Früchte klein schneiden, in eine Schüssel geben und mit Tee und Rum übergießen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren. Orangenschale, Salz und Trockenfrüchte samt Flüssigkeit untermischen. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben und zuletzt die Mandelblättchen dazugeben und alles locker vermischen.
3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 45-50 Min. backen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.