

Coffee to help

Rezeptkarte



caritas **international**

DAS HILFSWERK DER DEUTSCHEN CARITAS

Omis Geburtstagskuchen „Kek“

Omis Geburtstagskuchen „Kek“

250 g Butter

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

Zitronenschale gerieben

250 g Mehl

4 Eier (Eigelb und Eiweiß trennen)

100 –150 g kandierte Früchte und/oder Orangeat,

Zitronat, Rosinen

Rum (oder Cointreau) – nach Geschmack

Etwas Backpulver

Butter mit den 4 Eigelb und dem Zucker schaumig rühren, den Vanillezucker hinzugeben. Die Schale einer Zitrone in den Teig reiben (je nach Geschmack); Früchte und den Rum (oder Cointreau) dazu geben, anschließend langsam das Mehl und zwei Messerspitzen Backpulver unterrühren. Zum Schluss das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Den Kuchenteig in eine Backform geben und bei etwa 180 Grad im Backofen backen (mit Stricknadel testen, bis kein Teig mehr an der Nadel hängen bleibt).

Omas Belgrader (hell) und Berliner Brot (dunkel)

500 g ungeschälte Mandeln oder
(besser noch) grob gemahlene Walnüsse
500 g Zucker
6 Eier (die Hälfte zu Schnee schlagen)
1 Teelöffel Zimt
½ Teelöffel gemahlene Nelken (nach Geschmack)
125 g Zitronat
125 g Orangeat (notfalls Dörrobst)

Falls der Teig zu flüssig ist, noch Mehl dazu geben, bis er sich zu länglichen Broten formen lässt. Vor dem Backen teile ich die Teigmasse und gebe – für das Berliner Brot – der einen Hälfte Kakao und nach Geschmack noch etwas Zucker dazu.

Die „Brote“ auf ein Backblech setzen und bei niedriger Hitze backen (mehr trocknen als backen). Danach den noch heißen „Brotteig“ vorsichtig in etwa 2–3 cm dicke Scheiben schneiden.

Am feinsten wird das Gebäck, wenn es verhältnismäßig feucht geschnitten wird (Erfahrungssache). Wenn der Teig beim Schneiden bröckelt, einfach die Teile wieder zusammen setzen und trocken werden lassen.

Am nächsten Tag kann man noch Zucker- oder Schokoladenglasur auf die Brotscheiben streichen.

Mamis Königspeise

Äpfel

1 Tasse Mehl (Teetasse) mit

1 Messerspitze Backpulver vermischt

1 Tasse Zucker

Vanillesauce

Mehl und Zucker zusammen geben und gut mischen.
Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Dann die Auflaufform mit geschälten, klein geschnittenen Äpfeln füllen. Die Mehl-Zuckermasse zum Schluss darüber geben und die Form gut schütteln, damit die Mehl-Zuckermasse nach unten sinkt und sich gut verteilt. Dann Butterflocken über das Ganze streuen und die Auflaufform in den Backofen schieben.

Bei knapp 200 Grad ca. 40 Minuten backen bis eine schöne braune Kruste entstanden ist. Mit kalter Vanillesauce servieren.

Die Königspeise schmeckt sowohl heiß als auch kalt.