

Caritas

Caritas-Gewürztee-Kuchen



Zutaten:

220 g	gesiebtetes Weizenmehl
1 EL	Backpulver
1 TL	Salz
125 ml	starken und abgekühlten Caritas Gewürz- Kräutertee (Himmlischer Christkindltee)
125 ml	Sonnenblumenöl
220 g	Zucker
3	Eier

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform mit Butter bestreichen und danach mit Mehl bestäuben. Die Zutaten für den Rührteig bereitstellen; sie sollten Raumtemperatur haben. Die Eier mit dem Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und gesiebt über die Masse geben. Dann Tee und Öl hinzugeben und alles vorsichtig verrühren. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen. Bei 180 °C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 20–25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Anschließend den Kuchen zum Auskühlen auf ein Backgitter stürzen.

Variante – Cake Pops

Die Rinde vom Kuchen wegschneiden, dann von Hand den Kuchen fein zerbröseln. Nach und nach mit 2 EL Erdbeeren oder Marillen Marmelade verkneten. Aus dem Teig etwa tischtennisballgroße Kugeln formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier oder Aluminiumfolie belegtes Blech legen und dann für 10 Min. ins Gefrierfach geben (oder 30 Min. in den Kühlschrank). 200 g weiße Kuvertüre schmelzen und die Holzspieße bereitlegen. Die Spieße ca. 1 cm in die flüssige Kuvertüre tauchen und dann (mit der Schokoladenseite) bis zur Hälfte in die Kugel stecken, anschließend nochmals 5 Min. kühl stellen. In der Zwischenzeit Dekoration, z. B. Streusel, bereitstellen. Um die Cake Pops zum Trocknen aufzustellen, eignet sich am besten ein Stück Styropor oder alternativ ein Steckschwamm (für Blumengestecke). Styropor mit Frischhaltefolie umwickeln (so kann es mehrmals verwendet werden).

Nun werden auch die Kugeln vorsichtig in die flüssige Schokoladenglasur getaucht und darin gedreht, bis die Teigmasse vollständig bedeckt ist. Am besten eignet sich ein tiefes Gefäß, das man schräg hält. Die Kugeln darin langsam drehen, dann aus der Glasur nehmen und die überflüssige Schokolade abtropfen lassen. Anschließend mit Streuseln verzieren. Die fertigen Cake Pops zum Trocknen in das Styropor stecken. Tipp: Die Kuvertüre evtl. etwas antrocknen lassen, bevor die Deko darüber gestreut wird

Gemeinsam Wunder wirken