

Kuchen Backen Rezepte

Ceylonkuchen Mit Cashewnüsse

Gattung: Backen, Gebäck, Exotisch

200 g	Cashewnüsse	1	Prise Salz
175 g	ungeschälte Mandeln	250 g	kalifornische Rosinen
6	Eier	1 Teel.	Backpulver
200 g	Puderzucker	250 g	Puderzucker
200 g	Zucker	2 Essl.	Orangensaft
2 Essl.	Rosenwasser		einige Tropfen Rum-Aroma
1/2 Teel.	gemahlener Koriander		Saft und geriebene Schale
1	Prise Zimt		-einer Zitrone
1	Prise Nelkenpulver		

1. Cashewnüsse und Mandeln im Mixer mahlen.
2. Eier trennen, Eigelb mit Zucker und 200 g Puderzucker schaumig aufschlagen. Nüsse, Mandeln, Zitronensaft, Zitronenschale, Rosenwasser, Zimt, Koriander und Nelkenpulver zufügen.
3. Eiweiß mit Salz zu steifen Schnee schlagen und abwechselnd mit Grieß locker und gleichmäßig unter den Teig heben.
4. Zum Schluss Rosinen und Backpulver zufügen.
5. Backblech mit Backtrennpapier belegen und das offene Ende mit einem gefalzten Streifen Alufolie schließen.
6. Teig auf das Blech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180GradC etwa 40 Minuten backen.
7. Kuchen auf dem Blech lassen und mit einer Glasur aus 250 g Puderzucker, Orangensaft und Rum-Aroma bestreichen.
8. Kuchen nach Wunsch mit Rosinen verzieren.
9. Kuchen noch warm in Rechtecke oder Rhomben schneiden und abkühlen lassen. Ergibt etwa 20 St.