

Tee-Kuchen

Für den morgigen Feiertag wollte ich noch schnell abends einen Rührkuchen backen.

Ich hatte nicht mehr viele Zutaten für einen variantenreichen Rührkuchen vorrätig. Zumindest hatte ich noch Eier gekauft und hatte alle Grundzutaten wie Mehl, Zucker und Margarine vorrätig.

Zur Überlegung standen die vier folgenden Rührkuchen:

- Kaffeekuchen, mit flüssigem und Pulver-Kaffee
- Gewürzkuchen mit Gewürzen wie Kardamom, Gewürznelke, Piment, Wacholderbeere, Muskat, Anis oder Zimt
- Teekuchen mit Earl-Grey-Tee und Tee mit Apfel, Minze und Zitronengras
- Kuchen mit Algarven-Sirup

Nun, ich entschied mich für den zuletzt genannten. Und will hier gleich mein Missgeschick mit diesem Kuchen schildern.

Normalerweise schlägt man zuerst Eier mit Zucker in der Küchenmaschine schaumig. Ich habe allerdings aus Versehen zuerst die Eier mit der Margarine gerührt. Heraus kam eine Mischung, bei der die Margarine deutlich ausflockte und grieselig war. Zuerst dachte ich mir nichts dabei. Erst nach dem Hinzugeben des Algarven-Sirups schaute ich mir die Masse genauer an. Und hatte ernste Bedenken, ob dieser Rührteig durch Hinzugeben von Mehl und Backpulver noch zu retten sei. Ich entschied mich dagegen. Und der missglückte Rührteig landete in der Toilette.

In der Not entschied ich mich dann für den als drittes genannten Tee-Kuchen, für den ich Earl-Grey-Tee und Tee mit Apfel, Minze und Zitronengras verwendet habe.

Ich habe jeweils vier Teebeutel dieser beiden Tee-Sorten

verwendet und sie im Mörser relativ lang sehr fein gemörsert. Diese Mischung habe ich dann einfach in den Rührteig gegeben und mit verrührt.

Das Resultat ist ein schöner, einfacher Rührkuchen, der aber doch ein gutes Aroma der Teebestandteile angenommen hat. Man schmeckt dies auch heraus.

[amd-zlrecipe-recipe:813]