

Teekuchen

Zutaten für Cakeform (ca. 28 cm lang)

150 g Butter, weich
150 g Zucker
1 Prise Salz
½ Zitrone, nur abgeriebene Schale
4 Eier
300 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g Sultaninen
70 g Mandeln, halbiert
30 g Pinien
3 EL Orangenmarmelade

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Form einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.

Butter, Zucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Die Eier einzeln dazugeben und rühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Sultaninen, Mandeln und Pinien dazugeben und gut mischen.

Teig in Kuchenform füllen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens ca. 50 Minuten backen. Kuchen 15 Minuten in der Form auskühlen lassen. Aus der Form nehmen und mit Orangenmarmelade bepinseln.



© atelier nefwiss