



FRÜHLINGS-KUCHEN



Für eine Springform (Durchmesser 23 cm)

ZUTATEN

für den Teig:

300 g Zucker
2 TL Earl Grey (loser Tee)
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1 TL Salz
225 g weiche Butter
1 1/2 TL Vanilleextrakt
4 große Eier
120 ml Earl Grey Milch*
120 ml Buttermilch

für den Zuckerguss:

75 g Butter
175 g Puderzucker
1/2 TL Vanilleextrakt
45 ml Earl Grey Milch

ZUBEREITUNG

Backofen auf 165°C CircoTherm® Heißluft vorheizen und eine Springform (23 cm Durchmesser) einfetten. Drei Esslöffel Zucker mit zwei Teelöffel losem Tee in einem Mixer zerkleinern, bis die Teeblätter ganz pulvrig sind.

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. In einer weiteren Schüssel oder in einem Standmixer Butter, Earl Grey Zucker und restlichen Zucker solange verrühren, bis die Masse hell und cremig ist. Vanilleextrakt hinzugeben und nacheinander die Eier einrühren.

Langsame Rührstufe wählen und ein Drittel Mehl, ein Drittel Earl Grey Milch und ein Drittel Buttermilch dazugeben. Zweimal wiederholen, bis diese drei Zutaten ganz verarbeitet sind.

Kuchenteig in die vorbereitete Backform geben und im Backofen 35-45 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und in der Form eine halbe Stunde abkühlen lassen. Auf ein Rost stürzen und vollständig auskühlen lassen.



FRÜHLINGS-KUCHEN

ZUTATEN

zur Dekoration:

1 EL loser Earl Grey Tee (optional, da Tee ein wenig bitter schmeckt)
Essbare Blütenblätter (Kornblumen, Veilchen oder lila Stiefmütterchen)

außerdem:

Springform 23 cm Durchmesser

ZUBEREITUNG

Für den Zuckerguss Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Gelegentlich umrühren, bis sie leicht hellbraun wird, dunkle Butterfleckchen hat und ein nussiges Aroma entwickelt. Einige Minuten abkühlen lassen. Puderzucker, Vanilleextrakt und zwei Esslöffel Earl Grey Milch dazugeben und mit einem Schneebesen zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Wenn die Glasur zu fest ist, etwas mehr Earl Grey Milch verwenden.

Glasur großzügig über dem Kuchen verteilen, so dass sie seitlich herunterläuft. Mit losem Tee bestreuen und mit essbaren Blüten dekorieren.

Für die Earl Grey Milch: 1,5 Teelöffel loser Earl Grey Tee mit 220 ml Milch erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Zehn Minuten ziehen lassen, dann Teeblätter abseihen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.