

ENGLISCHER TEEKUCHEN – NUSSKUCHEN KONDITOR-REZEPT by Daninas Dad



Zutaten im Überblick

- 3 Eier
- 150g g Butter (zimmerwarm)
- 150 g Zucker
- 150 ml Milch
- 280 g Mehl
- ½ Packung Backpulver
- 80 g Rosinen
- 50 g grob gehackte Nüsse
- 30 g Zitronat
- Rum

Vorbereitung Englischer Teekuchen

Am Vorabend

- Das klein geschnittene Zitronat in Rum einweichen.
- 150g Butter aus dem Kühlschrank nehmen (und zimmerwarm werden lassen).

Vor dem Backen

- Nüsse knacken und mit der Moulinex grob zerkleinern.
- Kuchenform dünn mit Butter einfetten und Mehl bestäuben.
- Die 3 Eier trennen.
Tipp: Beim Trennen der Eier unbedingt darauf achten, dass kein Eigelb in das Eiweiß gelangt, da das Eiweiß sonst nicht mehr zu festem Schnee geschlagen werden kann!
- Mehl und Backpulver gut vermengen
Tipp: Wenn verschiedene pulverige Zutaten, wie Mehl, Backpulver o.ä. gemeinsam in eine Teigmasse eingebracht werden, ist es ratsam, diese vorab gut zu vermischen. Am besten gibst Du hierfür die Zutaten auf ein großes Zeitungspapier und hebst dieses von allen Seiten an, solange bis alles gut vermengt und ein homogenes Pulver ist.



- Milch aus dem Kühlschrank nehmen und leicht wärmen.
- **Ofen auf ca. 180 Grad vorheizen, Ober-/Unterhitze.**

Englischer Teekuchen - Schritt für Schritt Anleitung

Die zerkleinerte weiche Butter vorsichtig mit dem Rührgerät auf kleiner Stufe mixen. Nach und nach 90 g Zucker und die 3 Dotter zufügen.



Zwischendurch mit der Teigkarte die Masse vom Kesselrand einarbeiten. Solange mixen, bis die Dottermasse schaumig ist und eine helle Farbe annimmt (ca. 10-15 Minuten).



3 Eiklar mit sauberem (!) Mixer leicht anschlagen, dann eine Prise Salz, 3 cl Wasser und nach und nach 60 g Zucker beimengen (nicht alles auf einmal, damit der Schnee den Zucker besser aufnehmen kann). Solange mixen, bis der Schnee eine feste Konsistenz aufweist.



Ein Drittel vom Schnee in die Dotter-/Buttermasse geben und mit einem großen Schneebesen einrühren. Dann den restlichen Schnee sachte unterheben, bis die Masse „marmoriert“ ist (d.h. dass noch vereinzelte Dotter- und Eiweiß-Anteile zu sehen sind).



Das Mehl-/Backpulver-Gemisch über die Masse sieben und sachte unterheben. Dann die Hälfte der - leicht warmen - Milch langsam und vorsichtig einarbeiten.



Abschließend die Rosinen, die gehackten Nüsse und das Zitronat (mitsamt dem Rum) sowie die restliche Milch in die Masse geben und vorsichtig unterziehen.



Den Teig in die vorbereitete Kuchenform füllen. Beim Verstreichen mit der Teigkarte in der Mitte eine kleine Vertiefung einarbeiten, da hier der Teig beim Backen mehr in die Höhe geht (als am Rand).

Auf der **unteren Schiene** ins vorgeheizte Rohr geben und **ca. 60 bis 70 Minuten backen** (Stäbchenprobe!). Kuchen ca. **15 Minuten** leicht auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen.



Vollständig auskühlen lassen, Puderzucker darüber sieben.