

King's Cake



Das brauchst du:

- 250 g Butter oder Margarine
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 5 Eier (Größe M)
- 4-5 Esslöffel Mandellikör (Amaretto)
- 300 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Mandelsplitter
- 1 Päckchen Orangeat
- 1 Päckchen Zitronat
- Mehrere Esslöffel Milch (siehe die Anleitung unten)

So machst du's richtig:

- 1.) Rühre die Butter mit einem Handrührgerät, bis sie schön schaumig ist.
- 2.) Heize deinen Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 3.) Gib die Eier dazu und rühre nochmals mehrere Minuten.
- 4.) Gib nun den Zucker und den Vanillezucker hinzu und rühre nochmals mehrere Minuten.
- 5.) Mische das Mehl und die Speisestärke sowie das Backpulver in einer weiteren Schüssel gut durch.
- 6.) Siebe dieses Gemisch nun in den Teig und rühre nochmals.
- 7.) Gib den Mandellikör dazu und rühre nochmals.

- 8.) Gib jetzt so viel Milch dazu, dass der Teig schwer, also reißend, von einem Löffel fällt. In der Regel sind das 5 oder 6 Esslöffel.
- 9.) Gib nun die festen Bestandteile, also Mandelsplitter, Orangeat, Zitronat und die Schale der Zitrone in den Teig und rühre mit einem Spatel nochmals durch.
- 10.) Bepinsele mit einem Backpinsel eine Kastenform mit Butter.
- 11.) Bemehle diese Kastenform nun, dass der Teig nicht kleben bleibt am Ende.
- 12.) Gib nun den Teig in die Kastenform und backe den Kuchen bei 180 Grad Oberhitze/Untnerhitze für 1 Stunde und 15 Minuten. **Zwischendurch musst du immer mal schauen, dass der Kuchen oben nicht zu dunkel wird. Notfalls musst du ihn mit etwas Backpapier abdecken.**
- 13.) Mache am Ende der Backzeit die Stäbchenprobe und nimm deinen Kuchen aus dem Backofen.