



# Teekuchen

🕒 60–70 Min   

## Zubereitung

- 1 2 längliche Kuchenformen mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Mehl bestauben.
- 2 Die Rosinen, Aranzini, Zitronat, Belegkirschen fein hacken und anschließend mit gesiebttem Mehl mischen.
- 3 Zimmerwarme Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschalen schaumig schlagen. Nach und nach die Dotter unterrühren.
- 4 Das Eiweiß mit Feinkristallzucker und Salz zu Schnee schlagen.
- 5 Das Mehl-Frucht-Gemisch unter die Buttermasse rühren, zum Schluss vorsichtig den Eisschnee unterheben.
- 6 Die Kuchenformen  $\frac{3}{4}$  voll mit Masse füllen und glatt streichen.
- 7 Anschließend bei 170 °C Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen und noch warm aus den Formen auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.
- 8 Zum Schluss 2 Drittel der Kuvertüre schmelzen lassen, den Rest der Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und in die warme flüssige Kuvertüre einrühren. So lange rühren, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind.
- 9 Teekuchen auf allen Seiten mit Kuvertüre einpinseln und in 1,5 cm breite Scheiben schneiden

**TIPP:** Aus 1kg Teig gewinnt man etwa 60 Scheiben.

## Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

### Für die Kuchenmasse

170 g	Butter
100 g	Staubzucker
2	Eidotter
2	Eiweiß
40 g	Feinkristallzucker
170 g	Rosinen
50 g	Aranziniwürfel
50 g	Zitronatwürfel
70 g	Belegkirschen
200 g	Weizenmehl glatt
1 Pkg.	♦ Vanillezucker Bourbon
10 g	♦ Zitronenschalen geschnitten
1 Prise	♦ Speisesalz jodiert

### Für das Dekor

120 g	Kuvertüre, dunkel
-------	-------------------

### Für die Form

Etwas flüssige Butter
Weizenmehl, glatt

