



## Zutaten für 6 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

Für die Kuchenmasse

170 g Butter

100 g Staubzucker

2 Eidotter2 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



## Zubereitung

- 1 2 längliche Kuchenformen mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Mehl
- 2 Die Rosinen, Aranzini, Zitronat, Belegkirschen fein hacken und anschließend mit gesiebtem 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 ¾ 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.

