Teekuchen

60–70 Min

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

Zubereitung

1. 2 längliche Kuchenformen mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Mehl bestauben.
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.