

Wintertraum

von Marc Mundri aus Everswinkel

Zutaten für den Teig:

350 g Butter
225 g Zucker
125 g Marzipan
4 Eier
30 g Amaretto
225 g Mehl (550)
125 g Weizenstärke
6 g Backpulver
3-4 g Garam Masala
2 g Zimt
10 g Kakao

Außerdem:

150 g Marzipan
30 g Amaretto
200 g Preiselbeeren aus dem Glas

Für die Deko:

200 g Aprikosenkonfitüre
etwas Wasser
Puderzucker
Kokosraspel

Zubereitung:

Butter, Zucker und 125 g Marzipan etwa drei bis vier Minuten schaumig rühren. Dann nach und nach die Eier unterrühren und schließlich den Amaretto hinzugeben. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mit den Gewürzen gut vermischen.

Garam Masala ist übrigens eine indische Gewürzmischung, die Sie in gut sortierten Gewürzabteilungen im Supermarkt oder in indischen oder asiatischen Lebensmittelläden problemlos bekommen sollten. Die Mischung besteht aus Koriander, Kreuzkümmel, Kardamom, Nelken, Muskatblüte, Pfeffer und Lorbeer.

Die Mehl-Gewürzmischung nach und nach, am besten gesiebt, zu der übrigen Masse geben und alles gut verrühren. Damit ist der Teig fertig. Er wird in eine gefettete Springform (28 – 30 cm) gefüllt. Nun 150 g Marzipan in einer Schüssel mit dem übrigen Amaretto zu einer geschmeidigen Paste verkneten. Das geht am besten mit den Händen. Mit einem Spritzbeutel viele kleine Marzipantupfen auf die Teigoberfläche geben. Das Gleiche passiert nun auch mit der Preiselbeerkonfitüre. Auch die wird mit einem Spritzbeutel querbeet in kleinen Tupfen auf der Oberfläche verteilt.

Nun wird der Kuchen gebacken. Den Ofen vorher auf 200 Grad vorheizen, zum Backen die Temperatur auf 180 Grad reduzieren. Nach etwa 60 Minuten ist der Kuchen gar.

Für die Deko Aprikosenkonfitüre mit etwas Wasser erhitzen und mit einem Backpinsel die Oberfläche des Kuchens bestreichen. Das bewahrt den Kuchen vor dem Austrocknen und verleiht ihm einen schönen Glanz. Außerdem kleben die Kokosraspel besser, die nun auf den Außenrand des Kuchens verteilt werden. Die Oberfläche des Kuchens noch mit etwas Puderzucker bestäuben. Wenn Sie sich eine entsprechende Schablone zurecht schneiden, können Sie auch Muster aus Puderzucker streuen. Marc Mundri hat sich passend zum Advent für einen Stern entschieden.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Coße und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.