

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

TEEKUCHEN

ZUTATEN:

6 gr	schwarzer Tee (Earl Grey, Darjeeling oder Assam)
225 ml	Milch
175 gr	weiche Butter
100 gr	Zucker
2 große	Eier
100 gr	Honig
1 Päck.	Vanilleextrakt
250 gr	Kuchenmehl (Weizenmehl Typ 550)
1 ½ tl	Backpulver
½ tl	Salz

BACKANLEITUNG:

1. Teeblätter, falls lose, zuerst fein mahlen. Beuteltee dagegen direkt in 225 ml Milch aufkochen. Gemisch vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen.
2. Butter und Zucker 3 Minuten lang cremig aufschlagen. Eier einzeln zugeben und je 2 Minuten lang unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Anschließend Honig und Vanilleextrakt zugeben und weiterrühren, bis alle Zutaten gründlich vermischt sind.
3. Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermengen. Nun das Mehl und das Milch-Tee-Gemisch abwechselnd und in kleinen Portionen unter die Butter-Ei-Masse rühren.
4. Eine Kastenform (25 cm) mit Butter ausstreichen und mehlen. Überschüssiges Mehl ausklopfen.
5. Den Teig gleichmäßig in die Kastenform füllen. Nach Belieben 3 Esslöffel Zuckerrübensirup zügig unterheben.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 175° (Ober-/Unterhitze) 55 bis 60 Minuten lang backen. Mit einem Zahnstocher eine Garprobe machen. Vollständig auskühlen lassen und mit einem Glas Milch oder etwas Sahne genießen.

Dieses Rezept ergibt etwa 12 Portionen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 60 Minuten

Gesamtkosten: ab 3,50 € *

** Ausgehend vom durchschnittlichen Discounterpreis gängiger Backzutaten, abgesehen von diversen Bioprodukten (z.B. Freiland Eier, Honig).*