

Informationen zur Sendung vom 12.05.2023

Eierlikörkuchen als Blumenkasten zum Muttertag

Von Ulla Scholz

Zutaten für eine große Kastenform

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanille-
Zucker
4 Eier Größe M
125 ml Eierlikör oder Milch
Prise Salz

Dekoration für den Blumenkasten

150 g Puderzucker
½ Zitrone
Grüne und rote Speisefarbe
1 Salzstange oder Schokostick
50 g Marzipan
1 – 2 EL echter Kakao

Bepflanzung

Essbare Blumen aus der Natur sammeln wie z.B. Löwenzahn, Gänseblümchen, Holunderblüten und Heckenröschen oder essbare Blüten im gut sortierten Lebensmittelhandel kaufen. Auch Kräuter wie Minze, Melisse oder Salbei sehen gut aus.

Zubereitung

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und etwas Salz in eine Küchenmaschine geben und einige Minuten cremig aufschlagen. Nach und nach die vier Eier und zuletzt den Eierlikör zugeben und kräftig weiterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver zusammen in eine Schüssel sieben. Dann alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine große Kastenform fetten oder mit Backpapier auskleiden. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Den Kuchen für 45 Minuten auf mittlerem Einschub backen, auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Anrichten

Um einen Blumenkasten zu gestalten, schneiden wir entlang der Kanten ein Rechteck so aus, dass wir einen Rand von einem Zentimeter stehen lassen und etwa zwei Zentimeter tief Kuchen entnehmen. Dies kann mit einem Löffel geschehen. Die Stücke in einen Blitzzerhacker füllen, fein mahlen, mit Kakao vermischen und zur Seite stellen.

Puderzucker mit Zitrone und grüner Lebensmittelfarbe glattrühren. Das Gebäck von außen und den oberen Rand mit einem Pinsel grün anmalen. Die Schokokrümel als Blumenerde hineinfüllen. Bevor der Kuchen als Geschenk überreicht wird, in die Blumenerde aus Krümeln und Kakao frische Blüten und Kräuter stecken. Etwas Marzipan rot färben und ein Herz formen. Unten einen Schokostick hineinstecken und auf dem Kuchen platzieren.

Informationen zur Sendung vom 12.05.2023

Eierlikörkuchen als Blumenkasten zum Muttertag

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Tipps zum Rührteig

Bei Rührteig darauf achten, dass Zucker und Butter sorgfältig aufgeschlagen werden. Die

Masse verfärbt sich dadurch hell. Die Eier einzeln zugeben und auch hier wieder kräftig rühren. Wichtig ist, dass genug Luft in den Teig kommt. Auch das Sieben des Mehls ist wichtig. Beim Backen darauf achten, dass die Ofentemperatur eingehalten wird. Bei zu viel Hitze wird das Gebäck außen dunkel und ist aber innen noch nicht durchgebacken. Am besten die Garprobe mit einem Holzstäbchen vornehmen. Es sollte kein Teig mehr daran kleben.

Wer keinen Likör mag, ersetzt die Flüssigkeitsmenge durch Milch oder Sahne. Auch der Saft von unbehandelten Zitronen oder Orangen würde passen. Etwas Schalenabrieb verleiht zusätzlich fruchtiges Aroma.

Es gibt auch andere Arten, einen Rührteig zu lockern. Dafür werden die Eier getrennt und das Eiweiß aufgeschlagen, bis es fest wird. In dem Fall können wir das Backpulver weglassen, weil das Eiweiß die Funktion übernimmt.

Sollten Sie eine kleinere Backform verwenden, kann man aus dem restlichen Teig einfach Muffins backen.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!