

KUCHEN UND DESSERT

Kleiner Eksi Kuku

... surinamischer luftiger Eierkuchen



Backofen vorheizen auf 160° C Ober/Unterhitze

Das Rezept für diesen kleinen Eksi Kuku ist ausreichend für eine Springform von 18-20 cm ø.

Zutaten und Zubereitung

- 3 Eier Größe M
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Mehl Typ 405
- ½ Päckchen Backpulver
- 3 EL Rum
- 1 EL Mandelsplitter
- 2 EL Vanille-Extrakt
- 94 ml flüssige Butter oder Rapsöl
- Zuckerperlen für die Deko

Zum Bestreichen des fertigen Kuchens:

- erwärmte, flüssige und abgekühlte Butter
- Rum

1. Die Eier, den Zucker und den Vanillezucker in einer Rührschüssel mindestens 10 Min. bei höchster Stufe mit dem Mixer verrühren. Der Eierschaum muss ungefähr die Konsistenz eines Joghurts haben und langsam vom Rührbesen tropfen
2. Dann den Rum, den Vanilleextrakt und die Mandelsplitter dazu geben und auf niedriger Stufe kurz unterrühren
3. Mehl und Backpulver sieben und mit einem Esslöffel nach und nach auf niedriger Stufe kurz unterrühren
4. Jetzt die flüssige, abgekühlte Butter oder das Öl mit einem Teigschaber **ganz vorsichtig unterheben. Nicht rühren!** Der Teig muss ganz luftig sein und Ihr müsst Luftblasen im Teig sehen!
5. Die Springform gut einfetten, auch an den Rändern! Die Teigmasse etwas mehr als zur Hälfte in die Form gießen, damit er nicht über den Rand der Springform geht, sondern beim backen mit dem Rand abschließt. Sofort in den vorgeheizten Backofen stellen
6. Jetzt für 40 Min. backen, die Backofentür bleibt geschlossen, sonst fällt der Kuchen zusammen. Nach 40 Min. die Garprobe mit dem Stäbchen machen. Dafür ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen. Wenn kein Teig mehr hängen bleibt und das Stäbchen trocken ist, ist der Kuchen fertig
7. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und für 3 Min. locker mit Alufolie abdecken. Aufpassen, dass die Folie nicht am Kuchen haftet, sonst klebt er an der Folie fest.
8. Jetzt mit Rum bestreichen, ich nehme etwa eine halbe Tasse und großzügig mit flüssiger Butter bestreichen. Mit Alufolie abdecken und komplett in der Form auskühlen lassen und mit Zuckerperlen bestreuen!

♥ Viel Spaß beim nachbacken ♥