

Getränkter persischer Liebescake



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 55 Minuten

BACKEN:

klein: ca. 25 Minuten

gross: ca. 1 Stunde

FÜR ca. 16 Portionen

6–8 kleine Gugelhopfformen, ca. 12 cm Ø,
oder 1 Gugelhopfform von ca. 2,5 Liter
Inhalt

Butter und gemahlene Mandeln für die
Form(en)

TEIG

0,25 dl Milch

4 Safranfäden oder ½ Pk. Safranpulver

6 Kardamomkapseln

5 Eier, Gr. M

200 g Zucker

1 Msp. Salz

125 g Butter, flüssig

4 EL neutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl

180 g griechisches Jogurt nature

2 EL Rosenwasser

½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 1
EL Saft

½ Bio-Orange, abgeriebene Schale

125 g Hartweizengriess

5 EL Mehl

150 g gemahlene geschälte Mandeln

1 TL Backpulver

½ TL Natron

TRÄNKFLÜSSIGKEIT

100 g Puderzucker

1 Zitrone, Saft

1 Orange, Saft

2–3 EL Rosenwasser

GARNITUR, NACH BELIEBEN

100 g Puderzucker

1½ EL Zitronensaft

1–2 EL Wasser

1 Prise Safranpulver

2 EL Pistazien, gehackt

ZUBEREITUNG

VORBEREITEN Milch und Safran verrühren.

Kardamomsamen aus den Kapseln nehmen, mörsern.

TEIG Eier, Zucker und Salz 4–5 Minuten zu einer sehr hellen, schaumigen Masse schlagen. Butter mit allen Zutaten bis und mit Orangenschale dazugeben, mischen. Safranmilch und Kardamom darunterühren. Griess, Mehl, Mandeln, Backpulver und Natron mischen, dazugeben, kurz unter den Teig rühren. In die vorbereitete(n) Form(en) füllen, glattstreichen. Form(en) einige Male leicht auf die Arbeitsfläche klopfen.

BACKEN Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Kleine Formen: ca. 25 Minuten, grosse Form: 60–65 Minuten. Im leicht geöffneten Ofen 5–10 Minuten abkühlen lassen.

TRÄNKFLÜSSIGKEIT Alle Zutaten verrühren. Kuchen stürzen, Flüssigkeit in die Form(en) giessen, Kuchen wieder hineinsetzen, 15–20 Minuten aufsaugen lassen. Dann auf Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen.

GARNITUR Puderzucker, Zitronensaft, Wasser und Safran zu einer dünnen Glasur verrühren, Kuchen damit bestreichen. Mit Pistazien garnieren.

Tipp

Warum Safran?

«Safran macht den Kuchen gelb ...» Wer kennt den Text dieses Kinderlieds nicht? Bereits im alten Orient wurde der Safran zum Färben und Aromatisieren von Gebäcken verwendet. Der goldgelbe Ton wurde und wird heute noch als schön und appetitlich empfunden. Die Griffel der Krokusart *Crocus sativus* enthalten Carotinoide, im Falle des Safrans das sogenannte Crocin, das Gerichte intensiv goldgelb färbt.