



# Rezept-Tipps des Monats

## Ein Weihnachtstraum

Mit diesem leckeren Kuchen setzen Sie dem Weihnachtsschmaus die Krone auf.

### Der Teig

#### Sie benötigen:

- 4 Eier
- 4 EL Wasser
- 150 g Rohrohrzucker
- 200 g Weizenvollkornmehl
- ½ TL Backpulver
- Zimt
- Nelken

#### Zubereitung:

Trennen Sie die Eier. Mit einem Teil des Rohrohrzuckers schlagen Sie das Eiweiß steif, mit dem anderen Teil das Eigelb schaumig. Geben Sie die Eiweißmasse auf die Eigelbmasse. Mischen Sie Mehl, Backpulver und Gewürze. Heben Sie die Mehlmischung vorsichtig unter die Eiermasse. Backen Sie den Teig bei 160 Grad (Umluft) für ca. 25 Minuten. Wenn der Boden auskühlt ist, schneiden Sie ihn einmal in der Mitte durch.

### Der Sud

#### Sie benötigen:

- 250 ml Holundersaft
- 1 Zimtstange
- 2–3 Nelken
- Kardamom

#### Zubereitung:

Erwärmen Sie den Saft mit den Gewürzen. Nach dem Abkühlen tränken Sie die Biskuitböden mit dem Saft.

### Die Creme

#### Sie benötigen:

- 1 Orange
- 200 g getrocknete Feigen
- 200 ml Sahne
- 350 g Mascarpone
- 350 g Quark
- 50 g Honig
- Kakao

#### Zubereitung:

Reiben Sie die Orangenschale ab und pressen Sie die Orange aus. Die getrockneten Feigen drehen Sie mit dem Orangensaft durch den Fleischwolf. Verrühren Sie die Feigenmasse mit der Orangenschale, Mascarpone, Quark, Honig und der geschlagenen Sahne. Streichen Sie die Creme auf einen Biskuitboden und legen Sie den zweiten darüber. Bestreuen Sie den Kuchen mit Kakao und lassen Sie ihn einen Tag gekühlt ziehen.



## EINKAUFSLISTE

### Was Sie aus Ihrem Edeka-Markt noch brauchen:

- 4 Eier
- 150 g Rohrohrzucker
- 200 g Weizenvollkornmehl
- 250 ml Holundersaft
- 1 Orange
- 200 g getrocknete Feigen
- 200 ml Sahne
- 350 g Mascarpone
- 350 g Quark
- 50 g Honig
- Kakao, Backpulver
- Zimt, Zimtstange
- Nelken, Kardamom

