

Cognac Rosinen Kuchen



Zutaten:

4 Eier

250 g Zucker

125 g Butter

500 g Mehl

0,5 Tasse Milch

1 Päckchen Backpulver

100 g Rosinen

1 Orange, geriebene Schale und Saft

1 kleines Glas Cognac

Backzeit ca 1 Stunde bei 175C Grad.

Als erstes tränkt man die Rosinen in einer kleinen Schüssel mit Cognac. Je länger die Rosinen im Cognac liegen, desto intensiver ist der Geschmack. Wenn Kinder den Kuchen essen, dann arbeitet man mit Rum Aroma und lässt den Cognac weg.

Die Eier trennen, die Eigelb mit dem Zucker und der geschmolzenen Butter dick cremig rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, es wird ganz am Ende von Hand untergerührt.

Nachdem alles cremig ist, wird das Mehl zusammen mit dem Backpulver langsam untergerührt. Der Teig wird nun sehr fest, daher gibt man nun die halbe Tasse Milch (normal große Tasse) sowie die geriebene Orangenschale und den Orangensaft hinzu. Nochmals alles gut mit dem Rührgerät verrühren.

Am Ende werden die in Cognac getränkten Rosinen und das Eiweiß untergehoben. Wer einen noch stärkeren Cognac Geschmack möchte, gibt weniger Milch und dafür einen Schuss Cognac in den Teig.

Den Teig in einer eingefetteten Kuchenform ca 1 Stunden backen. Wenn man möchte kann man den Kuchen noch mit einer Kuvertüre überziehen, oder mit Puderzucker bestäuben.