



Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 16.03.2018

„Matcha Tee – Rührkuchen“

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

Für den Rührteig:

8 Eier (Größe M)
150 g Butter
150 g Schokolade, weiß
1 Prise Salz
150 g Zucker
80 g Mehl (Type 405)
80 g Weizenstärke
120 g Mandeln, geschält und gemahlen
1 TL Matcha Tee (ca. 4g)

Für die Glasur:

4 Blatt Gelatine
50 g Zucker
80 g Honig
40g Sahne
125 g weiße Schokolade, weiß (alternativ Chips aus weißer Schokolade)
1 TL Matcha-Tee

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 210 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Für den Rührteig die Eier trennen. Die Butter zerlassen und heiß werden lassen. Die weiße Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eigelbe (ca. 160 g)mit dem Salz glattrühren. Die heiße, flüssige Butter langsam ins Eigelb rühren. Die weiße Schokolade ebenfalls unter die Buttermasse rühren.
3. Das Eiweiß von 5 Eiern (ca. 150 g) mit dem Zucker zu Schnee schlagen. Das Mehl mit der Weizenstärke mischen, sieben und die gemahlene Mandeln unter das Mehl-Stärkegemisch geben.
4. Der steif geschlagene Eischnee vorsichtig nach und nach unter die Buttermasse heben, das Mehl- Mandelgemisch ebenfalls unterheben.
5. Den Matcha-Tee mit 20 ml heißem Wasser auflösen, ca. ein Drittel des Rührteigs in eine Schüssel geben, mit dem Matcha-Tee verrühren. Ein zweites Drittel des hellen Teiges in die vorbereitete Kastenform füllen, der mit MatchaTee verrührte Teig einfüllen, den übrigen hellen Teig oben drauf schichten und den Kuchen im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 60 Minuten backen, dabei den Backofen auf 190 Grad herunterstellen.
Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen und aus der Form stürzen.
6. Für die Glasur die weiße Schokolade klein hacken. Die Gelatine 5-10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Wasser, den Zucker, den Honig und die Sahne in einem Topf aufkochen, die eingeweichte Gelatine hinzufügen, die heiße Sahnflüssigkeit nach und nach in die weiße Schokolade rühren, bis sich eine glatte Masse gebildet hat und die weiße Schokolade vollständig geschmolzen ist. Ca. 1 TL Matcha-Tee in etwas heißem Wasser auflösen, mit diesem Tee die Schokoladenglasur nach gewünschter Farbintensität einfärben und etwas abkühlen lassen. (Je heißer desto dünner ist die Glasur und sie soll etwas andickt sein.) Den ausgekühlten Kuchen mit der Glasur übergießen, mit einer Winkelpalette oder einem Esslöffel gleichmäßig verteilen und nach Belieben dekorieren.

