

Besoffener Kapuziner

Von Kuchenfee

Besoffener Kapuziner oder auch betrunkene Liesl – ein Österreichischer Klassiker! Für 1 Form mit 22cm DurchmesserCa. 12 Stücke



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	50 min	n/a	1 Std.

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

NUSSMASSE

- 4 x Eier
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillepaste
- 160 g Mehl
- 60 g Haselnüsse
gemahlen
- 1 Msp Zimt

TRÄNKE

- 50 g Ananassaft
- 50 g Puderzucker
- 60 g Rum
- 40 g Weisswein
- 20 g Wasser

DEKOR

- 500 g Sahne
- 1-2 Sahnesteif

Päckchen

- 2 Vanillinzucker

Päckchen

Werkzeuge

- Springform
- Spritzbeutel
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage

Zubereitung

- Form mit Backpapier am Boden auslegen. Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.
- Zucker, Eier, Salz & Vanillepaste mind. 10 Minuten aufschlagen.

03 Mehl, Zimt & gemahlene Nüsse vermischen & auf den Eierschaum sieben. Vorsichtig unterheben & sofort in die Form füllen. Ca. 45 Minuten backen.

1. TRÄNKE

01 Alle Zutaten vermischen & auf den noch heißen Kuchen geben. Dafür die Form komplett geschlossen lassen & die Tränke nach und nach auftragen. Komplette einziehen lassen & danach 100% auskühlen lassen.

2. DEKOR

01 Sahne, Sahnesteif & Vanillezucker gemeinsam aufschlagen & aufstreichen. Gekühlt genießen.