

Baumnusskuchen (Karidopita)

(für 4 Personen)



50 g Butter oder Margarine in einer Schüssel weich rühren

75 g Zucker

4 Eigelb

2 Orangen, Schale

½ KL Zimt

alles begeben, rühren bis die Masse heller ist

4 Eiweiss

1 Prise Salz

zusammen steif schlagen

200 g Baumnüsse

40 g Zwieback

im Cutter fein mahlen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, in die vorbereite Springform füllen, glatt streichen

Backen: ca. 35 min in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Sirup und Verzierung

2 Orangen

150 g Zucker

1 Orange

Saft, evtl. mit Wasser auf 2 dl ergänzt

in Scheiben, geviertelt

in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 min köcheln lassen

4 EL Metaxa oder Cognac

begeben, Orangenscheiben herausnehmen, beiseite stellen, Sirup absieben, sofort über den heissen Kuchen giessen. So lange stehen lassen, bis der Sirup aufgesogen ist. Kuchen in ca. 5cm grosse Würfel schneiden.

Baumnusskerne

beiseite gestellte

Orangenscheiben

verzieren

Tipp

Baumnüsse ganz oder zur Hälfte durch geschälte geröstet Mandeln ersetzen.

→ Metaxa ist ein griechischer Branntwein