

Schwarzbrotkuchen mit Chaudeau – Soße



[caption id="attachment_10421" align="aligncenter" width="709" caption="Ein Rezept von Kollegin Gabi Maßholder. Eine kleine Erinnerung an ihre Oma, die nur zu besonderen Anlässen diesen Kuchen servierte."]



[/caption]

Rezept Schwarzbrotkuchen mit Chaudeau - Soße

Zutaten für den Kuchen

- 200 g Schwarzbrot
- 240 g Zucker
- 8 Eier
- 200 ml Rotwein
- 2 cl Schwarzwälder Kirschwasser (oder ähnliches)
- Je 30 g Zitronat und Orangeat
- 90 g gemahlene Mandeln (und etwas extra zum Ausstreuen der Backform)
- Abrieb und Saft einer halben Zitrone

- 1 TL Zimt
- ½ TL Nelken, gemahlen

Zutaten für die Chaudeau – Soße

- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 60 g Zucker
- ¼ Abrieb einer Bio-Zitrone
- 250 ml Weißwein

Zubereitung

1. Für den Schwarzbrotkuchen das Schwarzbrot in feine Scheiben schneiden und im Ofen bei 120°C (Umluft) solange rösten, bis diese knusprig sind. Anschließend im Mixer mahlen und durch ein Sieb schütteln.
2. Die Schwarzbrotbrösel mit dem Rotwein und Kirschwasser befeuchten. Dabei gut verrühren und auflockern.
3. Die gemahlene Mandeln nochmals im Mixer feiner mixen.
4. Zitronat und Orangeat sehr fein würfeln.
5. Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen.
6. Eigelbe in einer Schüssel mit Zucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb mit dem elektrischen Rührgerät 10 Minuten weissschaumig aufschlagen.
7. Nun Zimt- und Nelkenpulver, Zitronat und Orangeat, Mandeln und die Schwarzbrotbrösel untermischen.
8. Zum Schluss das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Teigmasse heben.
9. Eine Gugelhupfform mit zimmerwarmer Butter gut ausbuttern. Mit etwas gemahlene Mandeln austreuen.
10. Die Teigmasse einfüllen.
11. Im vorgeheizten Backofen (180°C Ober- und Unterhitze oder 160°C Umluft) 1 Stunde backen.
12. Vor dem Stürzen aus der Form den Kuchen 15 Minuten abkühlen lassen.
13. Für die **Chaudeau – Soße** alle Zutaten in einer metallenen Schlagschüssel über Wasserbad dickschaumig schlagen. Kurz in Eiswasser kaltschlagen und mit dem Schwarzbrotkuchen servieren.