

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

für die Chaudeau – Soße

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

Zubereitung

- 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.
- Die Schwarzbrotbrösel mit dem Rotwein und Kirschwasser befeuchten. Dabei gut verrühren und auflockern.
- Die gemahlene Mandeln nochmals im Mixer feiner mixen.
- Zitronat und Orangeat sehr fein würfeln.
- Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen.
- Eigelbe in einer Schüssel mit Zucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb mit dem elektrischen Rührgerät 10



Minuten weissschaumig aufschlagen.

- Nun Zimt- und Nelkenpulver, Zitronat und Orangeat, Mandeln und die Schwarzbrotbrösel untermischen.
- Zum Schluss das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Teigmasse heben.
- Eine Gugelhupfform mit zimmerwarmer Butter gut ausbuttern. Mit etwas gemahlene Mandeln ausstreuen.
- Die Teigmasse einfüllen.
- Im vorgeheizten Backofen (180°C Ober- und Unterhitze oder 160°C Umluft)
- 1 Stunde backen.
- Vor dem Stürzen aus der Form den Kuchen 15 Minuten abkühlen lassen.
- Für die Chaudeau – Soße alle Zutaten in einer metallenen Schlagschüssel über Wasserbad dickschaumig schlagen. Kurz in Eiswasser kaltschlagen und mit dem Schwarzbrotkuchen servieren.