



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats November

Stachelbeerkuchen

von Christine Forsyth

Der Stachelbeerkuchen von Christine basiert auf einem ganz einfachen Kuchengrundrezept, das sich leicht abwandeln lässt. Das Stachelbeerkompott macht den Kuchen saftig und leicht säuerlich. Der Kuchen eignet sich sowohl für ein Picknick, zum Kaffee oder als Nachtisch.

Zutaten für 1 Kuchen

280 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Kaisernatron (alternativ Backpulver)
110 g	feiner Zucker
110 g	brauner Zucker
110 g	geschmolzene Butter
2	Eier
300 ml	ungesüßtes Stachelbeerkompott
1 EL	Vanilleessenz

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° C vorheizen. Eine Kuchenform (23 cm) mit Backpapier auslegen und buttern.
 2. Das Mehl mit dem Backpulver, Kaisernatron und dem Zucker vermischen.
 3. Eine Mulde im Zentrum der Mehlmischung formen und die geschmolzene Butter, das Stachelbeerkompott (beides nicht zu heiß wegen der Eier), Eier, und Vanilleextrakt hineinmischen.
 4. Mit einem Handrührgerät gut mischen.
 5. Den fertigen Teig in die Form geben und glatt streichen. Mit 1-2 EL braunem Zucker bestreuen.
 6. Ca. 45 Minuten im Ofen backen, bis der Kuchen gar ist.
- An einer Stricknadel, die man ins Zentrum sticht, sollte kein klebriger Teig mehr hängen.
In der Form ca. 15 Minuten abkühlen lassen, bevor man ihn aus der Form nimmt.

Tipp: Dieses Rezept kann man auch gut mit Apfel-, Rhabarber- oder Pflaumenkompott machen. Es eignet sich für fast jedes säuerliche Obst.
Der Kuchen hält sich gut ein paar Tage, schmeckt aber besonders lecker warm mit Sahne und zusätzlichem Kompott als Nachtisch.

Guten Appetit!