Grüner-Tee-Kuchen



Sehr feiner, wohlschmeckender Kuchen

Da wollte ich doch für das Wochenende nochmals den Kaffeekuchen, der so gut gelungen und so wohlschmeckend war, zubereiten. Und zwar versuchsweise mit 50 g gemahlenem Kaffee anstelle der beim letzten Rezept verwendeten 20 g. Da fiel mir doch ein, dass mir der Kaffee vor einigen Tagen ausgegangen war. Und der Discounter nun schon geschlossen hatte.

Da ich die letzten Tage deshalb von Kaffee auf grünen Tee umgestiegen bin, dachte ich mir, diesen Rührkuchen kann man auch mit grünem Tee zubereiten. So, wie man beim Kaffeekuchen Kaffee und beim Rotweinkuchen Rotwein hinzugibt, kann man in einen normalen Rührkuchen auch grünen Tee hinzugeben. Und da ich asiatischen, grünen Tee verwende, gebe ich auch noch einen Rest Reismehl hinzu, das ja dann passt.

Und da ich beim Kaffeekuchen auch gemahlenes Kaffeepulver hinzugebe, sollte man auch etwas grüne Teeblätter hinzugeben können. Denn schließlich wird der Kuchen ja etwa 1 Stunde im

Backofen gegart.

Auf alle Fälle beim Zubereiten des Tees den Tee einige Minuten ziehen lassen, damit es ein starker grüner Tee wird. Schließlich soll viel Aroma in den Kuchen. Ich weiß leider die Teesorte nicht mehr, mir ist nur noch bekannt, dass es japanischer, grüner Tee ist.

Zutaten:

- 560 g Weizenmehl
- 40 g Reismehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 250 ml grüner, starker Tee
- 20 g grüne Teeblätter

Zubereitungszeit: Vorbereitunsgzeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Gugelhupf-Backform einfetten.

Weiche Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren. Weizenmehl, Reismehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Tee dazugeben und auch verrühren. Dann grüne Teeblätter dazugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Schöner, sehr heller Gugelhupf

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.