

Rezept 3 Blitzkuchen Zubereitungszeit ca 1 Stunde**Das brauchen Sie**

Zutaten für eine Springform von 26 cm Durchmesser
50 g Rosinen
50 g Zitronat
50 g getrocknete Aprikosen oder Feigen
4 Stck Eiweiß
1 Prise(n) Salz
8 Eßlöffel heißes Wasser
100 g Zuckerrohrgranulat
4 Stck Eigelb
125 g Dinkel , fein gemahlen
1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
65 g zerlassene Butter
Für die Form:
Pergamentpapier

So gelingt's:

1. Die Rosinen brühen. Das Trockenobst fein würfeln. Das Pergamentpapier in die Form einspannen. Den Backofen auf 180 vorheizen.
2. Die Eiweiße mit dem Salz und dem Wasser steif schlagen.
3. Das Granulat und die Eigelbe nach und nach unterrühren. Noch 1 - 2 Minuten weiterschlagen, bis eine feste, cremige Masse entstanden ist, in der Rührspuren sichtbar bleiben.
4. Das Mehl, die abgegossenen Rosinen, das Trockenobst, die Zitronenschale und die Butter auf die Masse geben und mit dem Schneebesen unterheben.
5. Den Teig in die Form füllen und den Kuchen im Backofen (Mitte) 25 - 30 Minuten backen. Nach Belieben mit Wildpfeilwurzelmehl oder Puderzucker bestäuben.

