

Persischer Liebeskuchen mit Rosenwasser

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

105
Min.

NIVEAU



Springform Durchmesser 23cm

Stelle dir vor, dein Schwarm steht vor der Tür, hält diesen wunderschönen Kuchen in den Händen und schaut dir verschmitzt lächelnd in die Augen. Da kann so schnell kein Blumenstrauß mithalten. Dein Herz wird bei jedem Stück einen Seufzer machen und dir Schmetterlinge in den Bauch schicken. So gut schmecken sonst nur Küsse.

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.

- 2 -

Für den Kuchenteig Kardamomkapseln in einem Mörser zerdrücken. Kardamomschalen aussortieren und die Samen zu einem Pulver mörsern. Mehl und Backpulver sieben. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Butter und Zucker in einer Schüssel miteinander cremig schlagen. Eier aufschlagen und mit der Butter mixen. Mehl, Backpulver, Kardamompulver, gemahlene Mandeln, Zitronenschale und Salz vermengen. Buttermasse unterheben. Rosenwasser und Zitronensaft unterrühren. Kuchenteig in die Springform füllen und für 40-45 Minuten im heißen Ofen backen.

- 3 -

Für den Sirup Zitrone auspressen. Rosenwasser, Zucker und Zitronensaft miteinander vermengen und in einer kleinen Pfanne auf niedriger Stufe unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Kurz abkühlen lassen.

- 4 -

Kuchen aus dem Backofen holen und mit einem

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchenteig

200 g Butter
150 g Zucker
275 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl
4 Eier
12 Kardamomkapseln
1 Zitrone
1 Teelöffel Backpulver
1 Esslöffel Rosenwasser
1 Prise(n) Salz

Für den Sirup

2 Esslöffel Zucker
1/2 Zitrone
1/2 Esslöffel Rosenwasser

Für den Zuckerguss

300 g Puderzucker
1 Zitronen
4 Teelöffel Wasser

Zum Garnieren

2 Teelöffel gehackte Pistazien
getrocknete Rosenblätter

Besonderes Zubehör

Persischer Liebeskuchen mit Rosenwasser

Holzstäbchen Löcher in die Oberfläche stechen. Sirup über die Oberfläche gießen. Kuchen für ca. 1 Stunde komplett auskühlen lassen.

- 5 -

Für den Zuckerguss Zitrone auspressen und den Saft mit Puderzucker und Wasser verrühren. Zuckerguss auf dem Kuchen verstreichen und mit Pistazien und Rosenblättern garnieren.