

Irishes Teebrot

von Anne Puschke aus Isselburg

Zutaten:

1 Tasse und 2 gehäufte EL Weizenvollkornmehl
1 ¾ Tassen kalter schwarzer Tee (z.B. der Sorte „Darjeeling“)
1 Tasse brauner oder weißer Zucker
1 ½ Tassen Rosinen, Aprikosen, Cranberries (oder andere Trockenfrüchte nach Geschmack)
1 Teelöffel Speisematron (oder 1 Pck. Backpulver)
1 EL Stärke oder Johannisbrotkernmehl (alternativ: 1 Ei)
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Den Tee aufbrühen, nach 2-3 Minuten abgießen und erkalten lassen. Die Trockenfrüchte kleinhacken, mit dem Tee übergießen und quellen lassen, am besten über Nacht, aber mindestens eine Stunde lang.

Die trockenen Zutaten mischen und mit den durchgezogenen Trockenfrüchten und dem Tee vermischen. Erst ganz am Schluss den Zitronensaft hinzufügen, denn die Säure reagiert mit dem Natron. Dann schnell in eine gefettete, bemehlte Kastenform geben und bei 180° Grad Ober-/Unterhitze oder 160° Umluft etwa 45 Minuten backen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Coße und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.