

HOTEL RIU SRI LANKA

Weihnachtskuchen aus Sri Lanka



25 Eigelb

450 g Zucker

450 g Sultaninen

450 g Kirschen

1 Glas Ingwerkonfitüre

450 g Cashewnüsse

450 g Butter

12 Eiweiß

170 g eingemachter Kürbis

450 g Rosinen

1 Glas chow chow (Chow-chow ist ein im Süden der USA entwickeltes Relish aus eingelegtem Gemüse)

115 g kandierte Früchte

2,5 kg Hartweizengrieß

Aromen

½ Flasche Rosenaroma

1 Flasche Vanillearoma

30 g Honig

1 Glas Bier

½ Flasche Mandelaroma

2 Weingläser Brandy

2 TL Gewürzpulver (Kardamom, Nelke, Muskat, Zimt)

Zubereitung

1. Alle Früchte und Nüsse zerkleinern und sie zusammen mit der Hälfte aller Aromen, dem Bier, dem Brandy und allen Gewürzen für drei Tage in einem Glas verschließen.

2. Den Hartweizengrieß leicht anrösten. Wenn er abgekühlt ist mit der Butter mischen. Beiseite stellen.

3. Das Eiweiß schlagen, bis es steif ist und beiseite stellen.

4. Das Eigelb zusammen mit dem Zucker schlagen, bis es gut durchmischt ist. Alles mit der Mischung aus Schritt 1 und der Mischung aus Schritt 2 vermischen.

5. Das restliche Aroma hinzufügen, zuletzt das geschlagene Eiweiß. Alles in eine Form füllen, welche zuvor mit Backpapier ausgelegt wurde. Den Teig langsam für 2,5 Stunden bei 120°C backen.

