

Aperitivo-Spritz-Kuchen



Lieblingscocktail als Kuchen - besser geht es nicht!

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 220 g Zucker
- 160 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g gemahlene Mandeln

10 cl Prosecco (100 ml)
5 cl italienischer Aperitivo (50 ml)
30 ml Blutorangensaft
Abrieb einer Blutorange

Für den Sirup

2 kleine Blutorangen
80 ml Blutorangensaft
2 cl italienischer Aperitivo (20 ml)
20 cl Prosecco (200 ml)
200 g Zucker

Für die Creme

300 g Frischkäse natur, Doppelrahmstufe
2 EL Sahne
2 EL Puderzucker
Etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (ø 24 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.
3. Butter, Zucker, Salz und Vanille Schaumig aufschlagen. Die Eier dazugeben und unterrühren.
4. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Mandeln mischen. Prosecco, Aperitivo, Orangensaft und -abrieb ebenfalls mischen. Beides abwechselnd unter die Butter-Ei-Masse rühren. Den Teig in die Form füllen, gleichmäßig verteilen und glattstreichen.
5. Backzeit in der Ofenmitte: ca. 45-50 Minuten (ich habe die Form nach 40 Minuten

mit Alufolie abgedeckt.

6. In der Zwischenzeit die Blutorange in dünne Scheiben schneiden und zur Seite stellen. Alle anderen Zutaten für den Sirup in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen lassen und weitere Minuten köcheln lassen. Dann die Orangenscheiben dazugeben und unter gelegentlichem Rühren den Sirup weitere 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Orangenscheiben aus dem Topf nehmen und auf einen Bogen Backpapier legen.
7. Den Kuchen nach der Backzeit sofort mit einem Zahnstocher diverse Male einstechen und mithilfe eines Esslöffels großzügig mit dem Sirup beträufeln. Kuchen aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen.
8. Für die Creme alle Zutaten verrühren bis sie cremig sind. Anschließend auf dem ausgekühlten Kuchen verstreichen. Die Orangenscheiben auf der Creme verteilen und mit etwas Sirup beträufeln.
9. Sollte der Kuchen nicht direkt serviert werden, bitte solange in den Kühlschrank stellen.