

Teekuchen

Für eine Springform von 24–26 cm Durchmesser:

2 Briefchen Sir-Thomas-Lipton-Earl-Grey-Tee

2 dl Wasser

2 dl Whiskey

150 g Rohrzucker

250 g Korinthen

250 g Rosinen

250 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

2 Eier

50 g Honig zum Bestreichen

Das Wasser aufkochen, Teebriefchen zufügen und 3 Minuten ziehen lassen. Beutel herausnehmen. Tee, Whiskey, Zucker, Korinthen und Rosinen in eine Schüssel geben, gut vermischen und über Nacht ziehen lassen. Dann Mehl und Backpulver mischen. Mit den verquirlten Eiern unter die Fruchtmasse rühren. Die Masse in die eingefettete Form füllen. Im 200 Grad heißen Ofen 50 Minuten goldbraun backen. Den Honig bei schwacher Hitze auflösen und noch warm über den Kuchen pinseln.