

Whisky-Teekuchen

Springform 24 bis 26 cm

2 Beutel Sir-Thomas-Earl-Grey-Tee,

2 dl Wasser, 2 dl Whisky, 150 g Rohrzucker, 250 g Korinthen, 250 g Rosinen, 250 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen

Backpulver, 2 Eier, 50 g Honig.

Das Wasser aufkochen, Teebeutel zufügen und 3 Minuten ziehen lassen. Beutel herausnehmen. Tee, Whisky, 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.