

Rohrohrzucker Kuchen mit Rohrohrzuckersahne

Für 8 Personen

Vorbereiten: 10 Minuten

Backen: 35 Minuten

3 Eier

225 g Rohrohrzucker
(Muscovado)

150 g Mehl

¼ TL feines Meersalz

1 TL Backpulver

¼ TL Speisenaatron

150 g Butter, zerlassen
und noch warm

75 g Crème fraîche

Puderzucker

zum Servieren

(nach Belieben)

Rohrohrzuckersahne

200 g Konditorsahne

200 g Crème double

1 TL Vanilleextrakt

50 g feiner Rohrohrzucker

So manche Zutat kann ewig im Vorratsschrank verweilen, bis wir sie wiederentdecken und mit anderen Augen sehen. Rohrohrzucker etwa lieben wir schon immer, haben uns aber nie gemeinsam um einen Kuchen bemüht, der auf seinen einzigartigen Röstaromen und der zuckrigen Feuchtigkeit, die in ihm stecken kann, basiert. Dieser Kuchen sinkt in der Mitte ein wenig ein, was uns aber nicht stört – sobald die Sahne dazukommt, merkt das sowieso niemand!

Kuchen und Sahne sind ein herrlicher Rohrohrzucker-Overkill, doch man könnte sie mit Sumach-Erdbeeren (rechts) noch aufwerten. Aber ihr könnt auch andere Wege einschlagen und Schokospäne, Carob- oder Dattelsirup, Passionsfruchtmark oder Erdbeerkonfitüre dazu garnieren.

Aufbewahren: Der fertige Kuchen hält sich, fest in Folie gewickelt, 2 Tage. Die Sahne solltet ihr kurz vor dem Servieren schlagen.

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

2. Eier und Zucker in der Schüssel einer Küchenmaschine mit Schneebesen auf hoher Stufe 5 Minuten schlagen, bis die Mischung hell ist und ihr Volumen sich fast verdreifacht hat. Mehl, Salz und beide Triebmittel hineinsieben, auf niedriger Stufe unterschlagen. Butter und Crème fraîche kurz vermischen, dann bei langsam laufendem Motor innen an der Schüsselwand in die Schüssel laufen lassen. Nur kurz einarbeiten.

3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Backform (Ø 23 cm) füllen. Den Kuchen 30–35 Minuten im Ofen backen, bis er nach leichtem Druck zurückfedert. In der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.

4. Sämtliche Zutaten für die Rohrohrzuckersahne in der Küchenmaschine schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden.

5. Den Kuchen auf einer Platte mit der Sahne beklecksen, mit Puderzucker, falls verwendet, bestreuen und servieren.

Mit Sumach geröstete Erdbeeren

Fans von Sumach-Erdbeeren werden dies als eine Variante des Rezepts mit gebackenen Erdbeeren in Simple erkennen. Statt Puderzucker verwenden wir hier Rohrohrzucker (den dunklen, feuchten), was die Beeren fast tamarindenartig süß werden lässt. Sie sind auf Eiscreme (oder einem Semifreddo, S. 278) oder mit Joghurt und 1 Handvoll Granola für jeden Tag (S. 30) köstlich. Besonders gut machen sie sich auf dem Rohrohrzuckerkuchen (links).

Am besten sind die Beeren am Tag der Zubereitung, denn nach einigen Stunden verlieren sie ihre leuchtende Farbe.

- 1.** Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
- 2.** Sämtliche Zutaten in einer ofenfesten Form (30×20 cm) verteilen und etwa 15 Minuten im Ofen rösten, bis die Beeren weich sind und der durch Erdbeerwasser und Zucker entstandene Sirup brodelt. Das Ganze aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren abkühlen lassen.

Für 6–8 Personen

Vorbereiten: 5 Minuten

Garen: 15 Minuten

600 g Erdbeeren,

*von Kelchblättern befreit
und halbiert*

1½ EL Sumach

5 g Minzestängel

1 TL Vanilleextrakt

70 g Rohrohrzucker (Muscovado)



