

geschmacksKultur

Akademie für Sinne, Geist und Seele

raffinierte Schlemmerträume für Dummies

Frau nehme Homemade Backmischung zum Beispiel Zitronen Cake und/oder Schokocake bio

Beide von MIGROS

<https://www.migros.ch/de/product/102522100000>

https://www.migros.ch/de/product/102520300000?context=online&gclid=CjoKCQjwmNziBhCrARIsAG_G2i4WYxe5KVDhnapN1HAFbVdqB23jX-yCMcs35cOauKaiOMQe4UFX8qMaAsXaEALw_wcB&gclsrc=aw.ds

Zubereitung fast nach Vorgabe.

Für den Zitronen Cake nehme Frau kandierten Ingwer.

Schneide diese in ganz kleine Würfelchen (wie Brunoises).

Weiche diese in Wasser ein; entsprechend der Menge nach dem Originalrezept für die Backmischung.

Wer es noch komplexer mag, nehme zudem ein halbes Päckchen kandierte Zitronenschalen bzw. für die doppelte Backmischung ein ganzes Päckchen.

Für den Schokocake kann ein Espressolöffelchen Chillipulver in die Backmischung gegeben werden.

Wer es noch komplexer mag, gebe dazu einen Esslöffel gefriergetrockneten lösliches Kaffeepulver.

Für die doppelte Backmischung einen gestrichenen Teelöffel Chillipulver, bzw. zwei Esslöffel Kaffeepulver.

Zum Abschluss kann der fertig gebackene Zitronen Cake am Folgetag mit Limoncello beträufelt werden. Und der Schokocake mit Amaretto.

Zum Schokocake passt eine Tasse Kaffee.

Zum Zitronen Cake empfehle ich ein Glas Crémant oder eine Frühjahrsbowle.

Wohl bekomm's!