

Eine phantastische Köstlichkeit

Für alle Halblinge und die es noch werden möchten hier die Anleitung für einen Höhlenkuchen á la Hobbitsche:

Zutaten:

- 100-125 Gramm Butter aus dem Auenland.
- 125 Gramm Zucker.
- 3-4 Taubeneier.
- 1 Teelöffel Salz.
- 200 Gramm Weizenmehl.
- 2 Teelöffel Backpulver.
- 2 Teelöffel Weinbrand.
- 1-4 Esslöffel Eierlikör.
- 5 Äpfel
- 750 Gramm Kirschen

Zubereitung:

Butter, Mehl und Eier schaumig rühren. Danach sollten Zucker, Salz und Weinbrand hinzugefügt werden. Eine halbe Stunde weiterrühren, danach das Backpulver 15 Minuten unterrühren. Das gar köstliche Gemisch 1 Stunde ziehen lassen. Danach mit der Hand kneten und so viel Eierlikör hinzufügen, dass der Teig schwer vom Griffel fällt. Die Masse dann in eine gefettete Springform füllen und glattstreichen.

Für den Belag Äpfel schälen, vierteilen und danach einen halben Tag in Rum einlegen. Die Kirschen waschen und entsteinen und dann ebenfalls einen halben Tag mit Vodka wässern. Beide Früchte als Belag auf den Teig platzieren, sodass das Bildnis einer Hobbitöhle dargestellt wird. Den Ofen 10 Minuten vorheizen und dann bei 175-195°C 45 Minuten lang backen.

Nach dem Genuss dieses Kuchens fühlt ihr euch mindestens so verdattert wie Bilbo in Bruchtal. Natürlich nur unter der Voraussetzung, dass euch nicht vorher die Küche um die Ohren flog und ihr nicht mit einer Alkoholvergiftung im Krankenhaus landet.

© 2019 **Druide de Tingeltangel & H.K.H Jeub**

Diese PDF wurde erstellt durch das [Schreiber Netzwerk](#)