Email: service@tali.de Tel: +49 (0)5604-919 563 Web: www.tali.de



Persian Love Cake - Saftiger Mandelkuchen mit Rose, Safran und Kardamom

Zubereitungszeit: 45 min

Kochzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 16 Personen

Kalorien p.P.: 290 kcal

Teig

0.5 Teelöffel TALI Safran aus dem Iran

40 ml lauwarmes Wasser

200 g Mandeln, blanchiert

150 g Mehl

0.3 Teelöffel Salz

1.5 Teelöffel Kardamon, gemahlen

1.5 Teelöffel Backpulver

150 g Zucker

125 g Butter (Zimmertemperatur)

1 Packet(e) Orangenzeste oder Abrieb einer Bio-Orange

4 Mittelgroße(s) Eier

1 Esslöffel Rosenwasser

250 g Griechischer Joghurt

Glasur

100 g Puderzucker

50 g Griechischer Joghurt

2 Spritzer Limette

1 Teelöffel Rosenwasser

Topping

Pistazienkerne, grün

Rosenblütenblätter

Vorbereitung

1. Safran in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. Den gemahlenen Safran zum lauwarmen Wasser hinzufügen, kurz einrühren und ziehen lassen.

2. Mandeln in einem Zerkleinerer oder Mixer möglichst klein mahlen.

3. Eine Springform (Durchmesser von 23 cm; Backzeit evtl. anpassen bei anderer Größe) mit Backpapier auslegen. Seiten der Backform mit etwas Butter einfetten.

4. Ofen vorheizen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze.

Teig zubereiten

1. Trockene Zutaten (Mehl, gemahlene Mandeln, Salz, Backpulver, Kardamom) in einer Schüssel vermengen.

2. Mit einem Rührgerät Zucker, Orangezeste und Butter für ein paar Minuten cremig schlagen.

3. Ein Ei nach dem anderen in die Butter-Zucker Mischung einrühren.

4. Safran-Wasser, Rosenwasser und griechischen Joghurt hinzufügen und mit dem Rührgerät zu einer homogenen Masse vermengen.

5. Nun vorsichtig mit dem Rührgerät oder per Hand die trockenen Zutaten hinzufügen. Nur so lange vermengen bis keine Mehlinseln mehr zu sehen sind. Nicht zu lange mixen um einen fluffigen, saftigen Kuchen zu erhalten.

Backen

1. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt Streichen. Etwa 35 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Der Kuchen sollte nicht bräunen, sondern die gold-gelbe Safran Färbung haben. Mit dem Stäbchen-Test prüfen ob der Kuchen durchgebacken ist.

2. Den Kuchen herausholen und zum abkühlen auf ein Gitter Stellen.

Glasur & Topping

1. Wenn der Kuchen vollständig abgekühlt ist, können Topping & Glasur vorbereitet werden.

2. Pistazien Kerne hacken.

3. Für die Glasur 100 g gesiebten Puderzucker mit etwa 50 g griechischem Joghurt, Rosenwasser und dem Saft eines Limettenviertel verrühren.

4. Mit einem Holzstäbchen oder einer Gabel kleine Löcher in den Kuchen piksen. Durch die Löcher kann die Glasur auch in den Kuchen eindringen und macht ihn schön saftig.

5. Die Glasur auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen.

6. Zuletzt den Kuchen mit den gehackten Pistazien und Rosenblüten nach Geschmack dekorieren.

Servieren

1. Den Kuchen vor dem Servieren mind. 1 Stunde kalt stellen. Wir empfehlen den Liebeskuchen mit einem Glas schwarzen Tee zu genießen.

2. Der Kuchen sollte Kühl gelagert werden. Im Kühlschrank hält er sich etwa 3 Tage.

Tipps

- Vorsicht mit dem Rosenwasser: Rosenwasser ist eine sehr beliebte Zutat in persischen Desserts.

Doch wer damit noch nicht vertraut ist, muss sich vielleicht erst an den Geschmack gewöhnen. Für wen Rosenwasser nichts ist, kann es z.B. mit Orangenblütenwasser substituieren.

- Löcher verstecken: Der Guss ist recht flüssig und transparent um in den Kuchen sickern zu können. Falls die Löcher durch den Guss noch sichtbar sind, empfehlen wir diese einfach mit den gehackten Pistazien oder Rosenblüten zu bedecken.
- Durchziehen lassen: Es lohnt sich den fertigen Kuchen für ein paar Stunden, oder über Nacht, ruhen zu lassen. Die Glasur wirkt gleichzeitig als Art Sirup und macht den Kuchen wunderbar saftig und aromatisch.
- Essbare Rosenblütenblätter verwenden: Wer mit Rosenblüten dekorieren möchte, sollte darauf achten, dass diese essbar sind. Unsere TALI Rosenblüten sind garantiert lebensmittelecht.

Legende und Ursprung

Einer Legende nach erzählt der persische Liebeskuchen die Geschichte einer jungen Frau, die unglücklich in einen persischen Prinzen verliebt war. Um sein Herz zu gewinnen, backte sie einen magischen Kuchen mit den edelsten persischen Zutaten. Wer davon aß, sollte sich in sie verlieben.

Wie die Geschichte endet ist nicht eindeutig. Es existieren sehr unterschiedliche Versionen:

- Traditionelles Happy Ending: Der Prinz isst den Kuchen und verliebt sich in die junge Frau. Sie Leben glücklich bis an ihr Lebensende.
- Alternatives Happy Ending: Der Prinz probiert den Kuchen nicht. Daraufhin isst die Frau den Liebeskuchen selbst und entdeckt dabei die Liebe zu sich selbst. Sie lebt auch so glücklich bis an ihr Lebensende.

Der tatsächliche Ursprung des Kuchens ist unklar, aber vermutlich ist er eine moderne Abwandlung des „Bolo di Amor“ - einem portugiesischem Grießkuchen aus dem 16. Jahrhundert, der vor allem eine lokale Spezialität in Sri Lanka wurde. Mit seinen typischen persischen Zutaten ist der Persian Love Cake eine zeitgemäße Version klassischer Dessert-Aromen.