

Students Cooking

Es soll ja Menschen geben, denen vor Weihnachten Punsch und Glühwein ein bisschen zuviel geworden sind. Es ist aber draußen immer noch kalt und die Finger sind noch viel kälter, die Tage sind kurz und die Prüfungsrallye Ende Jänner ist auch nicht mehr weit. Was wäre also passender, als ein netter Kaffee und ein Stück Kuchen zum Seelen- und Fingerwärmen?

Gugelhupf

Zutaten:

170g zimmerwarme Butter
140g Zucker
4 Eier
abgeriebene Schale von einer Zitrone
40g ungeschwefelte Rosinen (eventuell in einem Schüssel in Rum einweichen)
40 g Mandelstifte oder gehobelte Mandeln
280g Mehl
1 Pkg. Backpulver

Für die Form:

Fett und geriebene Mandeln (unbedingt Mandeln, andere Nüsse verbrennen!)

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 180°C vorheizen. Dann die Butter mit dem Mixer sehr schaumig rühren und langsam den Zucker einrieseln lassen (während dem Mixen). Die Eier trennen, die Eigelbe zur Buttermischung geben und weitermixen (das Ganze soll schön schaumig sein, dass ist übrigens ein „Abtrieb“) Die Rosinen und die Mandelstifte einrühren (manch einer besteht hier auch auf Schokosplitter). Die Eiweiße zu einem sehr steifen Schnee schlagen (die Mixerquirl vorher gut abwaschen, sonst wird das nix). Den Eischnee jetzt portionsweise mit einem Kochlöffel vorsichtig unter den Abtrieb heben (also nicht heftig rühren). Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über den Teig sieben und ebenfalls vorsichtig mit dem Kochlöffel unterheben. Die Gugelhupfform fetten, die geriebenen Mandeln in die Form streuen und die Form so lang bewegen, bis die Mandeln halbwegs überall kleben. Den Teig in Form füllen und 60-70 Minuten backen. Ob er fertig

ist, kann man mit Hilfe einer Stricknadel feststellen; reinstechen, wenn nix mehr kleben bleibt ist der Kuchen fertig. Den Gugelhupf kurz überkühlen lassen und auf einen Teller stürzen und mit Staubzucker bestäuben (durch ein Sieb).



Schokoladenkaffee

Zutaten (für 4 Portionen):

1L Milch
100g Zartbitterschokolade
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
1 Tasse starker Kaffee
abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Orange
ev. 1 Stamperl Rum

Zubereitung:

4 (hitzebeständige) Gläser vorwärmen. Die Schokolade und die Zimtstange in der Milch erwärmen, bis die Schokolade schmilzt und gut durchrühren. Die Vanilleschote mit einem scharfen, spitzen Messer aufschlitzen und dann auskratzen. Vanillemark mit dem Kaffee und den Orangenschalen in die heiße Milch geben, kurz durchziehen lassen. Anschlie-



ßend durch ein Sieb in die vorgewärmten Gläser gießen. Wer mag kann am Schluss noch einen Schuss Rum dazugeben.

Café de Olla

[Mexikanischer Gewürzkaffee]

Zutaten:

1 Zimtstange
4 Gewürznelken
5 cm unbehandelte Orangenschale
6 EL Kaffeepulver
75g brauner Roh-Rohrzucker

Zubereitung:

Die Zimtstange mit Nelken und Orangenschale in einen Topf geben, 600 mL Wasser zugeben und aufkochen. Zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen (damit sich das Aroma löst). Das Kaffeepulver und den Zucker einrühren und zweimal aufkochen lassen (kochen-runter vom Herd bis es nicht mehr kocht-rauf auf den Herd bis es wieder kocht). Den Topf vom Herd nehmen und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Wenn sich der Kaffee gesetzt hat, durch ein Sieb in Tassen gießen und heiß servieren.

Edith Renöckl