



## GEWÜRZKUCHEN MIT PREISELBEEREN, EIS UND BAISER

🕒 40 min ☺ Leicht

Ziehen lassen ca. 2 h, Backzeit ca. 1 h 5 min

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

150 g frische Preiselbeeren  
4 cl Orangensaft  
3 EL Zucker  
4 Kugeln MinusL Eiskrem Bourbon-Vanille

Für den Gewürzkuchen:  
MinusL Butter, für die Form  
150 g MinusL Butter  
6 Eier  
100 g Zucker  
250 g Mehl  
2 EL Kakaopulver  
1 EL Zimt  
1 Msp. Nelkenpulver

Für die Baiserhaube:

3 Eiweiße  
100 g Puderzucker  
1 TL abgeriebene Zitronenschale

## ZUBEREITUNG

1. Die Preiselbeeren verlesen, waschen, abtropfen lassen und mit dem Orangensaft und dem Zucker vermischen. Ca. 2 Stunden ziehen lassen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform ausfetten. Die Butter schmelzen lassen und etwas abkühlen.
3. Die Eier trennen, die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen und nacheinander die Butter, das Mehl, das Kakaopulver, den Zimt und die Nelken unter die Eigelbmasse rühren. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Den Teig in die Kastenform einfüllen und glatt streichen. In 45–60 Minuten goldbraun backen. Den Kuchen kurz in der Form abkühlen, dann auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.
4. Für die Baiserhaube die Eiweiße sehr steif schlagen und den Puderzucker langsam dazugeben. Die Zitronenschale unterziehen. Mit einem Esslöffel 4 Tupfer auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 240°C Oberhitze ca. 5 Minuten backen, bis sich hellbraune Spitzen bilden. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Von dem Kuchen vier ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden, diese in Würfel schneiden und auf Dessertgläser verteilen. Den restlichen Kuchen anderweitig verwenden. Die Preiselbeeren darüber geben, je eine Kugel Eis hineingeben und mit je einer Baiserhaube bedecken.