

Zutaten für 16 Portionen:

4 Eier
130 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
Schale einer halben Bio-Orange
Zitronenschale, Zimt
130 g Mehl
50 g geriebene Haselnüsse

Überguss:

100 g Zucker
1/16 l Wasser
1/10 l Orangensaft
1/10 l Rum
1/4 l Weißwein

1/4 Liter Schlagobers zum Verzieren

Zubereitung:

Backrohr auf 180°C vorheizen, alle Zutaten für den Überguss zusammenrühren.

Eier, Zucker, Gewürze, Orangen- und Zitronenschale zuerst warm über Dampf ca. zehn Minuten lang dick schaumig schlagen, dann nochmals ca. zehn Minuten kalt weiter schlagen, bis eine dicke, stabile Masse entstanden ist. Mehl hinein sieben und die Haselnüsse darunter ziehen.

Eine eckige Kuchen- oder Rehrückenform mit Butter bestreichen und bemehlen. Die Masse einfüllen und ca. 40 Minuten lang backen. Mit einer Stricknadel überprüfen, ob der Kuchen in der Mitte durchgebacken ist.

Auf ein Gitter stürzen, auskühlen lassen, dann wieder in die Form setzen, gleichmäßig mit dem Sirup beträufeln und nochmals zehn Minuten ziehen lassen.

Den Kapuziner in Schnitten schneiden und mit Schlagobers anrichten.

Gutes Gelingen!