

# Liebeskuchen oder Love Cake nach Ottolenghi als Mini- Küchlein

## Rezept für 24 Mini-Küchlein

### Zutaten

---

1-2 Zitronen (unbehandelt)

---

200 g Butter

---

3 Eier (Größe L)

---

1/4 TL gemahlener Kardamom

---

2 g essbare, getrocknete Blüten (z.B. **“Essbare Blütenpracht”** von Rewe)

---

1/8 TL Salz

---

1 EL Zucker

---

50 ml Rosenwasser

---

1 gestrichener TL Backpulver

---

1/2 TL Vanilleextrakt

---

100-120 g Puderzucker

---

160 g Zucker

---

85 g Weichweizengrieß

---

75 g geschälte Pistazienkernen (ohne Haut)

---

20 g gehackte Pistazien

---

50 g gemahlene Mandeln

---



### Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Blitzhacker oder Mixer für trockene Zutaten

Backpapier

Rührschüssel mit Schneebesen oder Küchenmaschine

Mini-Muffinform (Durchmesser eines Muffins ca. 4 cm, für 24 Stück)

24 Papierbackförmchen für Mini-Muffins

Pürierstab und passende Schüssel

Kleine Kochpinzette (optional)

## HINWEISE

### Rosenwasser oder Lebensmittel-Rosenaroma

Ich habe in keinem Supermarkt, in dem ich danach geschaut habe, Rosenwasser bekommen. Ich habe aber Lebensmittel-Rosenaroma gefunden und habe dann das Rosenwasser nach Anleitung auf der Packung zubereiten. Das funktioniert genauso gut.

**Zubereitungszeit: 40 Minuten | Backzeit: 15 Minuten | Trocknungszeit: 40 Minuten**

## ZUTATEN ZUBEREITUNG

### 1. Blüten-Streusel zubereiten

Backofen auf 80°C Umluft vorheizen.

**1 Eiweiß** in einer kleinen Schlüssel mit einer Gabel leicht aufschlagen.

**3 EL essbare Blüten** hineingeben, umrühren, dass alle Blüten benetzt sind, und sie dann (getrocknet, aus dem ohne viel Eiweiß mitzunehmen wieder herausfischen. Gewürzregal)

Sofort in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und verteilen. Die Blüten mit

**1 EL Zucker** bestreuen und die Form auf ein Gitter auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

40 Minuten trocknen lassen.

### 2. Rosenwasser-Sirup zubereiten

Von

**1 Zitrone** die Schale fein abreiben und für später beiseite stellen.  
(unbehandelt)

Die Zitrone dann pressen und davon

**50 ml Zitronensaft** (Rest für später aufheben) mit

**40 ml Rosenwasser** und

**50 g Zucker** in einem kleinen Topf kurz aufkochen, bis der Zucker gelöst ist.

Bis zur Fertigstellung der Küchlein beiseite stellen.

### 3. Küchlein backen

**1/4 TL gemahlener  
Kardamom** mit

**75 g geschälten  
Pistazienkernen (ohne Haut)** in einem Blitzhacker fein mahlen.

Die gemahlenden Pistazien mit

**50 g gemahlenden Mandeln**

**85 g Weichweizengrieß**

**1 gestrichenen TL  
Backpulver**

**1/8 TL Salz** in einer Schüssel mischen.

**150 g Butter** mit  
(zimmerwarm)

**110 g Zucker** in einer Rührschüssel cremig (nicht schaumig!) rühren.

**2 Eier** verquirlen und in die Butter-Zucker-Masse einfließen lassen und  
(Größe L) unterheben.

Zuletzt noch

**1/2 TL Zitronenabrieb (s.o.)**

**1/2 EL Zitronensaft (s.o.)**

**1 EL Rosenwasser** und

**1/2 TL Vanilleextrakt** hinzugeben und verrühren.

Eine Mini-Muffinform (mit 24 Vertiefungen, Durchmesser ca. 4 cm) mit

**Butter** einfetten und den Teig mit zwei Teelöffeln darauf verteilen.

Wenn die 40 Minuten Trocknungszeit der Blüten abgeschlossen ist, die Backofentemperatur auf 180°C erhöhen. Die Muffinform auf das Gitter auf die mittlere Schiene des Backofens stellen und ca. 15 Minuten backen (Holzstäbchenprobe machen!).

### 4. Küchlein finalisieren

Nach Ende der Backzeit der Küchlein diese aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Solange sie aber noch warm sind, je 1 TL des Rosenwasser-Sirups über ein Küchlein geben.

Wenn die Küchlein noch weiter abgekühlt sind, kann man sie vorsichtig, aber gut mit einem Teelöffel aus der Muffin-Form holen.

<b>5. Zuckerguss und Dekor zubereiten</b>	
<b>2 EL Butter</b>	erwärmen, bis sie flüssig ist.
<b>100 g Puderzucker</b>	in eine Pürierstab-geeignete Schüssel geben und genau soviel
<b>Zitronensaft</b>	hinzugeben, dass eine dickflüssige Masse entsteht.
	Die flüssige Butter hinzugeben und mit einem Pürierstab mixen, dass eine homogene Masse entsteht.
	Sollte die Masse dann zu flüssig sein, wieder etwas Puderzucker einrühren.
	Der folgende Arbeitsschritt muss sehr schnell gehen, damit der Zuckerguss nicht fest wird: Alle Küchlein mit dem Zuckerguss bestreichen und die Zucker-Blüten zwischen Daumen und Zeigefinger zerbröseln und seitlich auf je einer Hälfte eines Küchleins verteilen.
<b>20 g gehackte Pistazien</b>	ebenfalls darauf verteilen.
	Zuletzt noch einige nicht im Backofen gewesenen
<b>essbare Blüten</b>	mit einer kleinen Kochpinzette (oder von Hand) daraufsetzen.
<b>6. Servieren oder Verschenken</b>	
	Die Mini-Küchlein jeweils in ein Papierbackförmchen für Mini-Muffins setzen und auf einer Etage oder einem Teller servieren.
	Wenn Ihr die Küchlein verschenken wollt, setzt sie mit einem Papierbackförmchen in die DIY Geschenkbox (Anleitung siehe oben).