



Gin Kugel

Zutaten Teig

- 4 Eier Größe M
- 180 g Zucker
- 150 ml Kaffee
- 50 ml Gin
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml Rapsöl
- 300 g Mehl Typ 405
- 1 Packung Backpulver

Zutaten Füllung

- 3 EL Samt Erdbeermarmelade
- 200 ml Sahne
- 300 g Frischkäse
- 2 Packungen Sahnesteif
- 1 EL Zucker
- 2 EL Vanilleeis
- 1 Limette (Saft und Abrieb)
- 1 Packung Vanillinzucker
- etwas frisch geriebenen Ingwer
- 3 kleine oder 1 großes Basilikumblatt klein geschnitten
- Kakao zum Bestäuben

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Mindestens 15 min. Die Farbe wechselt dabei von orange-gelb zu hellgelb-weiß und die Masse verdoppelt sich. Den Kaffee, den Gin und die beiden Öle zügig zur Eimasse schütten und auf langsamer Stufe weiter rühren, bis sich alles gut vermengt hat. Mehl und Backpulver über den Eischaum sieben. Mit einem Schneebesen oder Teigschaber vorsichtig unterheben.

Den Teig in zwei mit Backpapier ausgelegt Formen füllen und bei 160° Umluft oder 180° Ober/Unterhitze ca. 55 min backen. Die Backzeit hängt von der Größe des Kuchens ab! Bitte mach eine Stäbchenprobe!

Backzeit ca 55 min in Halbkugelformen (ikea) bei 180°C Ober-/Unterhitze

Die Halbkugeln nach der Backzeit direkt auf ein Rost zum Auskühlen stürzen. Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, die Oberseite mit einem Messer glatt abschneiden. Eine Halbkugel mit 2 EL der Erdbeermarmelade bestreichen.

Sahne mit 1 P. Sahnsteif aufschlagen. Frischkäse, den kleingeschnittenen Basilikum, Limettensaft und Limettenabrieb, Zucker, die zweite Packung Sahnsteif, den Ingwer und 2 EL Vanilleeis zugeben und zu einer glatten Masse verarbeiten (mittlere Rührstufe).

Etwa 1/3 der Sahnemischung über der Marmelade verteilen. Nun die zweite Halbkugel nochmal durchschneiden. Den größeren Teil auflegen. Marmelade/Sahnemischung wieder darauf verteilen und dann den Kugelrest oben auflegen.

Dann die komplette Kugel mit der restlichen Sahnemischung einstreichen. Danach in den Kühlschrank für mindestens 30 min. Zum Schluss mit Kakao großzügig bestäuben und mit einem Basilikumblatt dekorieren.