

Ehstandkuchen (Familien-Rezept von Radio SRF 1-Hörerin Edith Graenicher aus Zollikofen)

Zutaten:

- 10 Eier
- 250 g Zucker
- 180 g Mehl
- 120 g süsse Mandeln, gemahlen
- 60 g bittere Mandeln, gemahlen
- 1 Bio-Zitrone

Original-Rezept:

«Verrühre 10 Eier in einer Schüssel.
Heb auf das Weiss der Eier, zu einem steifen
Schaum.

Ein halb Pfund Zucker musst du dann emsig
damit rühren,

Man darf gar wohl das Süsse vom edlen
Ehstand spüren.

Acht Lot von süssen Mandeln, vier bittre Lot
dazu (drum heisst man's Ehstandskuchen),
die stosse fein im Nu.

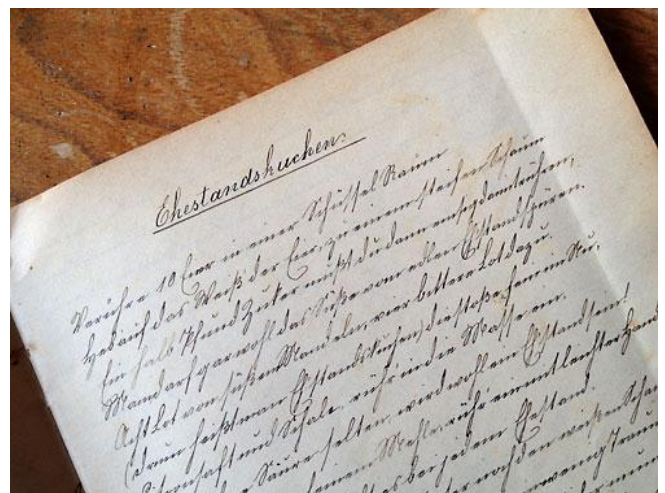
Citronensaft und Schale rühr in die Masse ein.

Ganz ohne Säure selten, wird wohl ein
Ehstand sein!

Zwölf Lot von feinem Mehle, rühr ein mit leichter Hand. Solide Zutat braucht es bei jedem
Ehstand.

Am Schlusse misch'drunter noch den weissen Schaum, zur festen Lebensmasse gehört ein
wenig Traum.

Und ist er schön gebacken, so wird er sicher munden. Gebt acht! Es hat das Süsse das
Bittere überwunden.»



Die 10 Eigelb mit 250 g Zucker verrühren, bis die Masse ganz hell wird. Dann die
gemahlene Mandeln unterheben. Den Saft und die geriebene Schale einer Bio-Zitrone dazu
geben.

180 g Mehl zum Teig geben und gut verrühren. 10 Ei-Weiss steif schlagen und vorsichtig
unter den Teig ziehen. Die Masse in eine Cake-Form geben und bei 180 Grad für
ca. 50 – 60 Min. in den Ofen schieben.