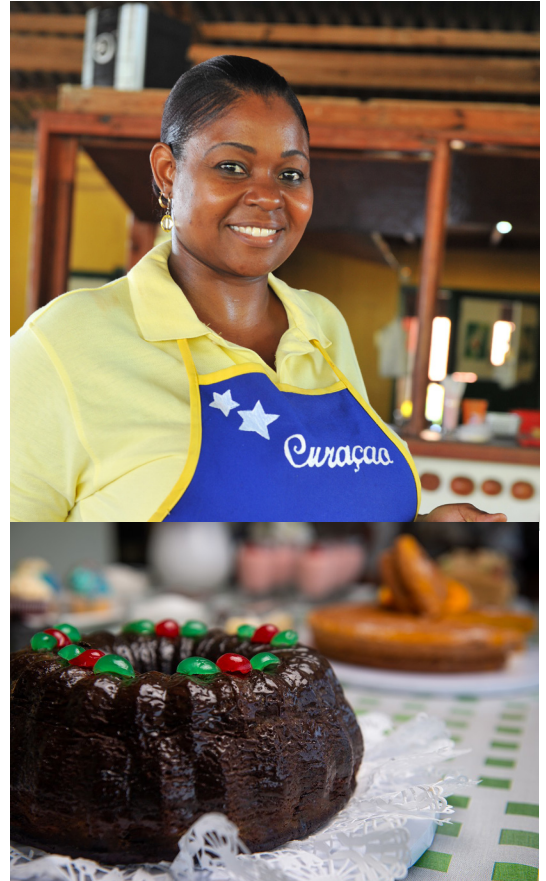


Back dich nach Curaçao!

Falls du dich an einer traditionellen Spezialität von Curaçao probieren willst, findest du hier das Rezept für einen originalen Bolo Pretu – einem köstlichen dunklen Früchtekuchen:

1kg	Rosinen
500g	Mandeln
1kg	Backpflaumen
500g	Mehl
1kg	Korinthen
750g	Butter
500g	Zitronenschalen (kandierte)
500g	brauner Zucker
500g	Limettenschale (kandierte)
2 TL	Zimt
1	Papaya
2 TL	Muskat
2 Tassen	Maissirup
1 TL	Nelken
0,75 l	Kirschlikör
20	Eier
¾	Tasse Brandy



Zubereitung

Die Rosinen, Backpflaumen, Korinthen, Zitronenschale und Limettenschale klein hacken. Alles in ein Tongefäß geben und gut mischen. Dann den Maissirup, den Kirschlikör und den Brandy zugeben. Zudecken und mindestens 2 Tage, besser eine Woche, stehen lassen.

Die Mandeln sehr fein mahlen. Das Mehl sieben. Beides beiseitestellen. Den Ofen auf 150°C vorheizen. Die Butter mit dem Zucker, Zimt, Muskat und Nelken cremig schlagen. Die Eier aufschlagen und unter die Buttermischung rühren. Die Früchte und die Mandeln zugeben und dann das Mehl unterrühren. Zwei Backformen (mind. 7 cm hoch, 25 cm Durchmesser) einfetten. Den Teig auf die beiden Formen verteilen. 60 Minuten backen, dann in 15 Minuten Intervallen mit einem Zahnstocher testen, ob der Kuchen gar ist. Wenn der Kuchen fertig ist, herausnehmen und nachdem er gut ausgekühlt ist, mit Alufolie einwickeln und in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Von Zeit zu Zeit mit etwas Cognac besprenkeln.

Der Kuchen kann anschließend beliebig, beispielsweise mit Zuckerguss, dekoriert werden.

#Curacao #ErlebeEsSelbst #ZoetryCuracao #EndlessPrivileges

JungeReiseprofis

CURACAO

TRVLcounter

ZOETRY
CURACAO
RESORT & SPA
BY AMR® COLLECTION