



## Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, 31.01.2025

Chai-Kuchen mit Frischkäsecreme

Für 14 Stücke

### Zutaten:

#### Für den Teig:

125 g zimmerwarme Butter  
150 g Roh-Rohrzucker (oder brauner Zucker)  
2 Pck. Vanillezucker (à 8 g)  
1 gestrichener TL Salz  
2 Eier (Größe M)  
175 g Weizenmehl (Type 405)  
1,5 TL Backpulver  
2 TL Zimt  
1 TL gemahlener Ingwer  
1 TL gemahlener Kardamom  
3/4 TL frisch geriebene Muskatnuss  
125 ml Buttermilch

#### Für die Tränke:

150 ml Espresso (frisch gekocht, alternativ aus Instant-Espressopulver)  
60 g Puderzucker

#### Für die Frischkäsecreme:

150 g Doppelrahmfrischkäse  
200 g Schlagsahne  
1 Pck. Sahnefestiger  
10 g Instant-Espressopulver  
1 EL Zucker  
Backkakao zum Bestauben

#### Außerdem:

Kastenkuchenform (Länge 26 cm)  
weiche Butter und Backpapier für die Form  
Handrührer mit Quirlen oder Küchenmaschine mit Flachrührer  
Silikonschaber  
Holzspieß  
Spritzebeutel mit Lochtülle

### Zubereitung

1. Eine Kastenkuchenform (Länge 26 cm) mit Butter fetten und mit Backpapier auslegen.  
Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

**Lucias Tipp:** Der Kuchenteig gelingt am besten, wenn alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

2. Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5 Minuten schaumig rühren.

3. Eier einzeln jeweils 30 Sekunden unterrühren.

4. Mehl, Backpulver, Zimt, Ingwer, Kardamom und Muskat in einer Schüssel mischen und sieben. Mehlmischung nach und nach unter den Teig rühren.

5. Buttermilch kurz unterrühren.

6. Teig in die vorbereitete Form geben und mit einem Silikonschaber glattstreichen.



7. Teig in der Form im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 45 Minuten backen. Eine Stäbchenprobe machen.
8. Kuchen in der Form im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Backofentür 10 Minuten ziehen lassen.
9. Inzwischen **für die Tränke** Espresso und Puderzucker in einem Rührbecher verrühren. Die noch heiße Oberfläche des Kuchens am besten mit einem Holzspieß mehrfach einstechen oder leicht einschneiden und mit der Tränke gleichmäßig begießen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgesogen ist.
10. Den Kuchen in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.
11. **Für die Frischkäsecreme** den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers glattrühren.
12. Sahne, Sahnefestiger, Espressopulver und Zucker mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen und unter den Frischkäse heben.
13. Frischkäsemasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und der Länge nach in Strängen nebeneinander auf den Kuchen spritzen.
14. Den Kuchen fein mit Kakao bestauben und in Stücke schneide