

# musik liturgie

Adventskalender 2024

Samstag, z. Dezember

Zu Bodo Wartkes «Liebeslied»

## Persischer Liebeskuchen mit Wonder Sirup

Ein Kuchen wie aus 1001 Nacht, mit dem Scheherazade bestimmt den König auch verzaubert hätte. Eine Geschmacksexplosion orientalischer Genüsse!

### Zutaten

200g	Butter
150g	Zucker
1 Prise	Salz
4	Eier
12	Kardamomkapseln
275g	Mandeln, gemahlen
100g	Mehl
1 TL	Backpulver
1	Zitrone, Saft und Abrieb
3 EL	Wonder Sirup
1dl	Wonder Sirup
200g	Puderzucker
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Pistazien, gehackt
2 TL	Rosenblüte (essbare)



### Zubereitung

1. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren, nach und nach die Eier dazugeben – weiterrühren, bis die Masse hell ist. Kardamomkapseln aufbrechen, Schale entfernen und mit dem Mörser fein zerstoßen. Mandeln, Mehl und restliche Zutaten dazugeben, verrühren und in die vorbereitete Form füllen.
3. Für ca. 45 Minuten backen und anschliessend mit einem Zahnstocher einige Löcher in den Kuchen machen und mit dem Wonder Sirup beträufeln – auskühlen lassen.
4. Für den Zuckerguss den Puderzucker mit dem Zitronensaft vermengen, über den Kuchen giessen und mit Pistazien und Rosenblüten verzieren.
5. Augen zu und Stück für Stück geniessen!