

Sirupskuchen von Michael Porath



Zutaten:

*250 g dunklen Sirup
250 g Zucker
2 Eier
500 g Mehl
125 ml Wasser
125 g gehackte Mandeln
125 g Sukkade
125 g Rosinen
1 TL gemahlene Nelken (weniger ist auch lecker)
1 TL Zimt
geriebene Schale einer Zitrone
2 TL Natron*

Zubereitung:

Alles miteinander verrühren, auf ein Blech verteilen und bei 180 Grad 30 bis 40 Minuten backen.

Auf den erkalteten Kuchen einen Guss aus:

250g Palmöl (geschmolzen), 4 EL Zucker, 4 Eier, 3 EL Kakao

Je länger der Kuchen steht, desto besser schmeckt er.