

Oostenrijk

Besoffener Kapuziner

voor het gebak:

4 eieren
180 gr. suiker
10 gr. vanillesuiker
de geraspte schil van 1 citroen
1 snufje kaneel
60 gr. gemalen hazelnoten
160 gr. bloem
boter en bloem voor de vormpjes

voor het drenken:

100 gr. suiker
2 cl. witte wijn
4 cl. water
2 cl. rum
2 cl. sinaasappelsap

en verder:

30 gr. poedersuiker
3 dl. slagroom

Klop de eieren met de vanillesuiker, de suiker, de geraspte citroenschil en de kaneel tot een schuimige massa. Meng de hazelnoten met de bloem en meng het er voorzichtig onder. Vet de vormpjes in met boter en bestuif ze met bloem. Hou ze ondersteboven om de overtollige bloem eruit te kloppen. Doe het beslag in de vormpjes en bak ze in een op 180°C. voorverwarmde oven in een klein half uurtje gaar.

Kook het sinaasappelsap en het water samen met de suiker op in een steelpannetje. Laat het helemaal afkoelen en meng er de witte wijn en de rum door.

Druppel de vloeistof over het afgekoelde gebak, net zolang tot ze alles hebben opgezogen.

Klop de slagroom stijf met de poedersuiker en gaarneer er de Kapuziner mee.