

Wir gehen auf „die gemütliche Zeit“ zu und einige unserer Mitglieder sind begeisterte Kuchenbäcker. Diese Mail erreichte mich vor einiger Zeit .. und ich muss schon sagen: der Kuchen .. einfach köstlich !!!

## Der Whiskykuchen

Ein leckeres Rezept für jeden Anlass

### Zutaten

- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse weißen Zucker
- 1 Tasse braunen Zucker
- 4 große Eier
- 2 Pfd. Butter
- 2 Tassen getrocknete Früchte
- 1 Teelöffel Salz
- 1 handvoll Nüsse
- 1 Zitrone
- 2 kleine Liter Whisky

### Zubereitung

- 1) Koste zunächst den Whisky und überprüfe so seine Qualität
- 2) Nimm dann eine große Rührschüssel
- 3) Probiere nochmals vom Whisky und überzeuge Dich davon, ob er wirklich von bester Qualität ist. Genieße dazu eine Tasse randvoll und trinke diese aus. Wiederhole den Vorgang mehrmals.
- 4) Schalte den Mixer an und schlage in der Rührschüssel die Butter flaumig weich.
- 5) Füge einen Löffel Zucker hinzu.
- 6) Überprüfe, ob der Whisky noch in Ordnung ist. Probiere dazu nochmals eine Tasse voll.
- 7) Mixe den Schalter aus.
- 8) Breche zwei Eier aus, und zwar in die Schüssel. Hau die schrumpeligen Früchte mit rein.

