REZEPT FÜR CHRISTMAS FRUIT CAKE IRISCHER WEIHNACHTSFRUCHTEKUCHEN

CHRISTMAS FRUIT CAKE IRISCHER WEIHNACHTSFRÜCHTEKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 16-18 Stücke | 170 Min. | + Durchzieh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 100 g getrocknete Pflaumen
- 100 g getrocknete Feigen oder Aprikosen
- 50 g kandierte Kirschen
- 200 g Sultaninen
- je 100 g Korinthen und getrocknete Cranberrys
- je 50 g gewürfeltes Orangeat und Zitronat
- 150 ml Weinbrand (ersatzweise Sherry)
- 170 g weiche Butter
- 175 g SweetFamily Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 280 g Mehl
- 1 TL gemahlener Zimt
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Backpulver
- 75 g gehackte Mandeln
- Fett für die Form
- 250 g SweetFamily Puderzucker
- Saft von ½-1 Zitrone
- nach Belieben Rosmarin und Cranberrys zum Dekorieren

736

ZUBEREITUNG

404 Kcal	5 Gramm	62 Gramm	11 Gramm
Pro Stück (bei 18) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Pflaumen und Feigen oder Aprikosen grob würfeln. Kirschen klein schneiden. Alles mit übrigen Trockenfrüchten, Orangeat und Zitronat mischen. Mit je 75 ml Weinbrand und Wasser beträufeln und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

2. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, Rohrzucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Gewürze, Backpulver und Mandeln mischen, kurz unterrühren. Trockenfruchtmix unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte, gefettete Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Im heißen Ofen 100-120 Minuten backen, bei Bedarf nach der halben Backdauer die Oberfläche locker mit Backpapier belegen, damit sie nicht zu dunkel wird. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

3. Mit einem Holzspießchen mehrere Löcher in die Oberfläche stechen. Kuchen mit 2 EL Weinbrand beträufeln und gut in Backpapier gewickelt oder in einer Frischhaltedose an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Vorgang an den darauffolgenden 3 Tagen wiederholen.

4. Vor dem Servieren für den Zuckerguss Puderzucker sieben und mit Zitronensaft nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Auf dem Kuchen verteilen und trocknen lassen. Nach Belieben mit Rosmarinzweigen und frischen Cranberrys dekorieren.

Tipps:

In Irland, Großbritannien und den Ländern des

REZEPT FÜR CHRISTMAS FRUIT CAKE IRISCHER WEIHNACHTSFRUCHTEKUCHEN

Commonwealth wird der Christmas Fruit Cake mehrere Wochen vor Weihnachten, oft schon im November, gebacken und in etwas größeren Abständen von 7-10 Tagen mit Alkohol getränkt, um ihn reifen zu lassen und haltbar zu machen. Auch das Einwickeln in ein in Weinbrand getränktes Tuch dient der Haltbarmachung in dieser Zeit. Zu Weihnachten wird er oft in Form von Minikuchen oder in Stücke geschnitten verschenkt.

Wer mag, verwendet aromatische, selbst kandierte Zitrusschalen statt gekauftem Orangeat und Zitronat: Hier findet ihr unser Rezept dafür.