

FRÜCHTEKUCHEN



FRÜCHTEKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 15 Scheiben | 110 Min.

Zutaten

- 10 getrocknete Feigen
- 10 getrocknete Aprikosen
- 250 g Rosinen
- 150 ml Cognac oder Orangensaft
- Butter und Paniermehl für die Form
- 250 g weiche Butter
- 135 g SweetFamily Brauner Zucker
- 4 Eier
- 240 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g Mandelkerne
- 65 g Haselnusskerne



3778

ZUBEREITUNG

424

Kcal

pro Stück

6

Gramm

Eiweiß

44

Gramm

Kohlenhydrate

20

Gramm

Fett

1. Feigen und Aprikosen klein schneiden und mit Rosinen, Cognac oder Saft mischen. Mind. 1 Stunde einweichen lassen.

2. Eine Kastenform (2 l Inhalt) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Backofen auf 175 °C vorheizen. Butter und Zucker hellcremig schlagen. Eier einzeln gut unterrühren. Die Hälfte vom Mehl und der Früchtemischung zufügen und unterrühren. Dann übriges Mehl, Backpulver, Mandeln, Nüsse und übrige Früchte zufügen und erneut kurz unterrühren.

3. Teig in die Form geben und im heißen Backofen [auf mittlerer Schiene](#) ca. 1 ½ Stunden backen. Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herausstürzen und ganz auskühlen lassen.

4. Mit [Puderzucker](#) bestäuben und in dünne Scheiben geschnitten servieren. Dazu schmeckt ein Gläschen Sherry.