

Englischer Früchtekuchen, Very british



- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

In der kalten Jahres- oder auch Vorweihnachtszeit ist ein englischer Früchtekuchen ein ganz besonderer Genuss. Das Rezept passt wunderbar für eine 26 cm Springform.

Zutaten

- 180 g Weizenmehl, gesiebt
- 1 Tl Backpulver
- 100 g Markenbutter
- 2 Eier
- 100 g brauner Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1/4 Tl gemahlener Zimt
- 1 Stich Muskatnuss
- 1 El Zuckerrübensirup
- 1 Zitrone, hieraus den Saft und Abrieb
- 1 Orange, hieraus den Saft und Abrieb
- 100 ml Brandy oder Weinbrand (Geht auch mit Rum)
- 100 g Sultaninen
- 100 g Feigen getrocknet
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 100 g TrockenPflaumen
- 80 g Kirschen, eingelegt oder frisch
- 50 g Walnusskerne
- 100 g Mandeln gestiftet

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst am Vortag den Zitrusfrucht - Saft und Abrieb mit dem Brandy, Zimt und einem Strich Muskatnuss mischen und die gehackten Dörrfrüchte ohne die Belegkirschen (Werden für die Garnitur gebraucht) über Nacht marinieren, einlegen.

Schritt3

Der Teig:

Schritt4

Das Mehl mit dem Backpulver und 1 Prise Salz mischen.

Schritt5

Die Butter mit dem Zucker und dem Sirup cremig aufschlagen, die Eier dazu geben; dann das Mehl unterrühren.

Schritt6

Dann die Walnüsse und die eingelegten Trockenfrüchte mit der Marinade glatt miteinander verkneten.

Schritt7

Nunmehr den Teig in 1 große oder 2 kleine, gefettete Springformen geben, glatt streichen.

Schritt8

Die halbierten Mandeln und die Belegkirschen dekorativ verteilen. Bei 180 ° C Umluft, für 55 min. in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben.

Schritt9

Zwischendurch beobachten, wenn der Kuchen oder die Masndeln zu dunkel werden sollte, mit Alu - Folie abdecken.

Schritt10

Danach mit einer langen Stricknadel oder Schaschlik Spieß prüfen, hineinstechen, es sollte kein Teig daran noch haften.

Schritt11

Den noch heißen Kuchen etwas einstechen und zunächst mit Brandy und / oder Orangensaft tränken, etwas einziehen lassen.

Schritt12

Danach noch einmal mit der Butter - Brandy Tränken marinieren und gut einziehen lassen.

Schritt13

Je saftiger wird er und hält sich in einer verschlossenen Keksdose oder Frischhaltefolie bis zu 2 Monaten.

Schritt14

Zum Tränken eignet sich wunderbar: 60 g warme Butter mit 100 ml Brandy oder Weinbrand gemischt

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/englischer-fruechtekuchen-very-british/>