Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Saftiger Früchtekuchen

Dessert Brot&Gebäck Früchte Süße Gerichte Weihnachten Winter

Zubereitung

Form fetten. Kirschen, Orangeat, Zitronat und gemahlene Mandeln gut durchmischen. Darauf achten, dass die Früchte nicht mehr klumpen. Butter mit Knethaken weich rühren, Zucker und Zitronenschale zugeben, zuerst mit Knethaken weiterrühren, dann mit Rührbesen weiterschlagen, bis die Mischung cremig und luftig ist.
Eier verquirlen, nach und nach zugeben. Rum und Mehl mit Backpulver esslöffelweise zugeben, zwischen jeder Zugabe gut mischen. Früchte zugeben und gut unterheben. In vorbereitete Form füllen. Im auf 150 °C vorgewärmten Ofen ca. 1,5 bis 2 Std. backen. Währenddessen Ofen keinesfalls öffnen! Dann mit einem Holzstab prüfen, ob er durchgebacken ist. 15 Min. abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Den Kuchen erst einige Tage gut verpackt durchziehen lassen, bevor man ihn anschneidet.

Tipp: Der Früchtekuchen hält sich wunderbar wochen-, sogar monatelang wickeln Sie ihn in Alufolie ein und lagern ihn an einem trocknen, kühlen Ort. Sie können ihn auch in Pergamentpapier einwickeln und in einer Blechdose lagern.

Zutaten

- 250 g kandierte Kirschen
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 75 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 250 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g braunen Zucker
- 1 gestr. TL Backpulver
- 5 Stk. Eier
- 3 EL Rum
- 1/2 TL Nelkenpulver
- 1 TL Zimt
- abgeriebene Zitronenschale