

Saftiger Früchtekuchen

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 Knethakeniterrühren, 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