Rezept

Englischer Teekuchen mit kandierten Kirschen

Ein Rezept von Englischer Teekuchen mit kandierten Kirschen, am 28.04.2024

Zutaten

1	Bio-Orange
100 g	kandierte Kirschen
250 g	weiche Butter
4	Eier
	1/2 TL gemahlene Muskatblüte (Macis)
1 TL	Backpulver
	Puderzucker zum Bestäuben
40 g	Orangeat
150 g	Rosinen
200 g	Rohrzucker
50 g	gehackte Mandeln
300 g	Mehl
	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Kastenform (30 cm lang, 12 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen. Die Orange heiß waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Das Orangeat und die kandierten Kirschen klein würfeln. Mit Rosinen sowie Orangensaft und -schale mischen.

2. Die Butter mit Rohrzucker cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Die Früchte samt Saft, Mandeln und Muskatblüte dazugeben. Das Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren.

3. Den Teig in die Form füllen und mit dem Teigschaber glatt streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 1 Std. backen. Den Kuchen herausnehmen und in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und das Backpapier entfernen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.