

Rezept

# Englischer Früchtekuchen

Ein Rezept von Englischer Früchtekuchen, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>30 g</b> Zitronat	<b>30 g</b> Orangeat
<b>50 g</b> kandierte Kirschen	<b>100 g</b> Rosinen
<b>100 g</b> Korinthen	<b>50 g</b> gehackte Mandeln
<b>1 TL</b> Puderzucker	<b>250 g</b> Butter
<b>250 g</b> brauner Zucker	<b>4</b> Eier
<b>1 EL</b> Rum	<b>300 g</b> Mehl
<b>1/2 TL</b> Backpulver	Backpapier für die Form
Mehl und Puderzucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Kastenform von 30 cm Länge (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Zitronat und Orangeat fein würfeln. Die Kirschen vierteln. Rosinen und Korinthen waschen und trockentupfen. Die Früchte mit 2 EL Mehl bestäuben.

---

2. Mandeln mit Puderzucker in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten.

---

3. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen.

---

4. Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier und den Rum unterrühren. Mehl, Backpulver und die Mandeln mischen und unterheben. Die vorbereiteten Früchte unterziehen.

---

5. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen bei 175° (unten, Umluft 160°) 1 Std. 15 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.