Rezept

Englischer Früchtekuchen

Ein Rezept von Englischer Früchtekuchen, am 27.05.2025

Zutaten

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

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.