

Rezept

Englischer Früchtekuchen mit Kirschen

Ein Rezept von Englischer Früchtekuchen mit Kirschen, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Haselnusskerne	je 50 g getrocknete Datteln, Feigen, Orangeat und Zitronat
75 g Ingwer in Sirup (aus dem Glas)	200 g Rosinen
150 g Korinthen	150 g Zucker
150 g Butter + Fett für die Form	150 ml schwarzer Tee
1 TL Zimt	je 1 Msp. gemahlener Anis, Koriander und Nelken
je 1 Bio-Orange und -Zitrone	225 g Mehl (Type 1050)
2 TL Backpulver	100 g gehackte Mandeln
3 Eier (Größe L)	3 EL brauner Rum
2 EL Aprikosenkonfitüre	200 g Puderzucker
2 EL Ingwersirup (aus dem Glas)	8 Walnusshälften
8-10 rote Belegkirschen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Die Haselnusskerne in einer beschichteten Pfanne rösten, bis sie duften. Jedoch nicht bräunen lassen. Die Nüsse leicht abkühlen lassen, auf ein Küchentuch schütten und die Häutchen abreiben. Datteln, Feigen, Orangeat und Zitronat mittelfein würfeln. Ingwer fein hacken. Die Nüsse, Trockenfrüchte, Ingwer, Rosinen und Korinthen mit Zucker, Butter und Tee langsam aufkochen. Dabei gelegentlich umrühren. Zimt, Anis, Koriander und Nelken unterrühren. Den Herd ausschalten, die Tee Früchte abkühlen lassen.
2. Backofen auf 160° vorheizen. Die Form fetten, mit Backpapier auslegen. Orange und Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale dünn abreiben. Mit Mehl, Backpulver und Mandeln in einer Schüssel mischen. Tee Früchte und Eier unterrühren.
3. Den Teig in die Form füllen und mit angefeuchteten Händen festdrücken. Im Ofen (unten, Umluft 140°) ca. 3 Std. backen. In der Form auskühlen lassen. Die Oberfläche mehrmals mit einem Stäbchen einstechen und mit Rum tränken. Den Kuchen in Alufolie wickeln und mindestens 1 Woche durchziehen lassen.
4. Für die Verzierung die Konfitüre durch ein Sieb streichen und erhitzen. Die Oberfläche damit bestreichen und antrocknen lassen. Puderzucker und Ingwersirup verrühren und den Kuchen damit überziehen. Mit Nüssen und Kirschen verzieren. Trocknen lassen. In einer Dose mehrere Wochen haltbar.