

Rezept

Englischer Teekuchen mit Rosinen

Ein Rezept von Englischer Teekuchen mit Rosinen, am 14.04.2026

Zutaten

100 g Rosinen	50 g Korinthen
50 g Zitronat	50 g gehackte Mandeln
4 EL Arrak oder Kirchwasser	4 M Eier
250 g weiche Butter	225 g Zucker
1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	1 TL gemahlener Ingwer
1 Prise Muskatblüte (Macis)	1 Prise Salz
300 g Mehl (Type 405)	1 TL Backpulver
50 g Mandelkerne	50 g Orangenmarmelade
Butter und Mehl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (30 cm, ca. 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Für den Rührteig zunächst Rosinen, Korinthen, Zitronat und Mandeln mit Arrak oder Kirschwasser begießen und mind. 1 Std. abgedeckt ziehen lassen.
2. Inzwischen für die Dekoration die Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, 1 Min. stehen lassen und in ein Sieb abgießen. Die Mandelkerne aus den Häutchen drücken, mit einem Messer längs halbieren und auf einem Küchentuch ausgebreitet trocknen lassen.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Eine Kastenform einfetten und mit Mehl ausstreuen. Die Eier trennen. Weiche Butter und 125 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts gut schaumig rühren. Eigelbe, Zitronenschale, Ingwer und Muskatblüte unterrühren.
4. Die Eiweiße mit übrigem Zucker und Salz sehr steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl und Backpulver vermischen, die Früchtemischung hinzufügen und alles behutsam unterarbeiten.
5. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die Oberfläche mit den Mandelhälften verzieren. Den Kuchen im Ofen (Mitte) 60-70 Min. backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt.
6. Den Kuchen herausnehmen, in der Form 10 Min. abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen. Die Orangenmarmelade durch ein Sieb streichen und den Kuchen damit bepinseln. Auskühlen lassen.