

Rezept

Früchtekuchen mit Vanille-Rooibos-Aroma

Ein Rezept von Früchtekuchen mit Vanille-Rooibos-Aroma, am 28.06.2026

Zutaten

150 g kandierte Früchte (z. B. Ingwer, Orangen, Zitronen)	500 g Früchtemix (getrocknet und gewürfelt; z. B. Äpfel, Datteln, Feigen, Aprikosen, Pflaumen)
100 g Macadamianüsse	100 g Pekannüse
5 EL Vanille-Rooibos-Teeblätter	1/8 l Orangensaft
2 M Eier	150 g (Roh-)Rohrzucker
500 g Weizenvollkornmehl	1 Pck. Backpulver
2 TL gemahlene Vanille	1 EL Kakaopulver
1 Prise Salz	200 g Orangenmarmelade
150 g weiße Kuvertüre	150 g kandierte Orangenscheiben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (30 x 40 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die kandierten Früchte klein würfeln und mit dem Früchtemix und den Macadamianüssen in eine Schüssel geben. Die Pekannüsse grob hacken, ebenfalls hinzufügen. Die Teeblätter mit 600 ml kochend heißem Wasser übergießen und 3 Min. ziehen lassen, dann durch ein Sieb gießen und den Tee auffangen. ½ l abmessen und sofort mit dem Orangensaft über die Früchtemischung gießen. Abgedeckt ca. 12 Std. (am besten über Nacht) bei Zimmertemperatur marinieren lassen.
2. Am nächsten Tag den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eier mit dem Rohrzucker unter die Tee-Früchte-Mischung rühren. Mehl mit Backpulver, Vanille, Kakaopulver und Salz mischen. Nach und nach mit den Knethaken des Handrührgeräts unter die Fruchtmasse kneten. Den Teig auf das Blech geben und glatt streichen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen.
3. Das Blech aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und den Kuchen ca. 5 Min. abkühlen lassen. Dann den Kuchen mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen und sofort mit dem übrigen Tee beträufeln.
4. Für die Garnitur die Marmelade erwärmen und den noch warmen Kuchen dünn damit bestreichen. Den Kuchen auf dem Blech in gleich große Dreiecke oder Quadrate schneiden. Vollständig auskühlen lassen.
5. Kuvertüre hacken, in eine kleine (Metall-)Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Mit dem Löffel in dünnen Linien graffitiartig über den Kuchen laufen lassen. Kandierte Orangenscheiben in feine Streifen schneiden und daraufstreuen. Die Kuvertüre fest werden lassen.