

Amerikanischer Früchtekuchen (Dark-Fruit-Cake)



- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Nicht nur als „Stollenersatz in der Weihnachtszeit“, schmeckt eigentlich das ganze Jahr über

Zutaten

- Die Einlage / Inhalt:
- 100 ml Brandy
- Saft 1 Zitrone und Abrieb
- Saft 1 Orange und Abrieb
- 100 g Sultaninen
- 100 g getrocknete Feigen, grob gehackt

- 50 g getrocknete Aprikosen, grob gehackt
- 100 g Trockenpflaumen, grob gehackt
- 80 g Belegkirschen, grob gehackt
- Der Teig:
- 50 g Walnüsse, gehackt
- 180 g Mehl, gesiebt
- 1 Tl Backpulver
- 2 Tl 5-Gewürze-Pulver aus dem Asia Laden
- (Szechuan Pfeffer, Sternanis, Fenchel, Zimt und Nelken)
- 100 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 1 El Zuckerrübensirup
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- Für die Tränke:
- 50 g Butter
- 100 ml Brandy
- Saft 1 Orange und etwas Abrieb
- 100 g Mandelkerne für die Deko

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die grob gehackten Trockenfrüchte am Vortag zunächst mit Zitronen - und Orangensaft - Abrieb und dem Brandy einlegen, marinieren. Die Butter für die Tränke, zerlassen, mit Brandy und Orangensaft und Abrieb mischen.

Schritt3

Der Teig:

Schritt4

Die Butter mit braunem Zucker, Zuckerrübensirup und 1 Prise Salz in der Küchen Maschine oder mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen; nach und nach die Eier dazu geben.

Schritt5

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver mischen, dazu geben, verrühren.

Schritt6

Nunmehr die eingelegten Früchte mit der Marinade und den gehackten Nüssen unter kneten, den Teig etwas ausruhen lassen.

Schritt7

In 1 - 2 ausgebutterte Springformen (Nach Größe)

Schritt8

geben / aufteilen, glatt streichen.

Schritt9

In die 2. Schiene von unten, des auf 190 ° C vorgeheizten Backofens für ca. 30 min. schieben.

Schritt10

Heraus nehmen und den noch heißen Kuchen "üppig" mit der Tränke einstreichen. Mit den Mandelkernen dekorieren.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** feigen, kuchen, walnüsse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/amerikanischer-fruechtekuchen-dark-fruit-cake/>