

## Englischer Früchtekuchen, Very british



- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " });
```

In der kalten Jahres- oder auch Vorweihnachtszeit ist ein englischer Früchtekuchen ein ganz besonderer Genuss. Das Rezept passt wunderbar für eine 26 cm Springform.

## Zutaten

- 180 g Weizenmehl, gesiebt
- 1 Tl Backpulver
- 100 g Markenbutter
- 2 Eier
- 100 g brauner Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1/4 Tl gemahlener Zimt
- 1 Stich Muskatnuss
- 1 El Zuckerrübensirup
- 1 Zitrone, hieraus den Saft und Abrieb
- 1 Orange, hieraus den Saft und Abrieb
- 100 ml Brandy oder Weinbrand (Geht auch mit Rum)
- 100 g Sultaninen
- 100 g Feigen getrocknet
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 100 g TrockenPflaumen
- 80 g Kirschen, eingelegt oder frisch
- 50 g Walnusskerne
- 100 g Mandeln gestiftet

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Zunächst am Vortag den Zitrusfrucht - Saft und Abrieb mit 50ml Brandy, Zimt und einem Strich Muskatnuss mischen und die gehackten Dörrfrüchte ohne die Belegkirschen (Werden für die Garnitur gebraucht) über Nacht marinieren, einlegen.

### Schritt3

Der Teig:

### Schritt4

Das Mehl mit dem Backpulver und 1 Prise Salz mischen.

### Schritt5

Die Butter mit dem Zucker und dem Sirup cremig aufschlagen, die Eier dazu geben; dann das Mehl unterrühren.

### Schritt6

Dann die Walnüsse und die eingelegten Trockenfrüchte mit der Marinade glatt miteinander verkneten.

### **Schritt7**

Nunmehr den Teig in 1 große oder 2 kleine, gefettete Springformen geben, glatt streichen.

### **Schritt8**

Die halbierten Mandeln und die Belegkirschen dekorativ verteilen. Bei 180 ° C Umluft, für 55 min. in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben.

### **Schritt9**

Zwischendurch beobachten, wenn der Kuchen oder die Masndeln zu dunkel werden sollte, mit Alu - Folie abdecken.

### **Schritt10**

Danach mit einer langen Stricknadel oder Schaschlik Spieß prüfen, hineinstechen, es sollte kein Teig daran noch haften.

### **Schritt11**

60 g warme Butter mit 50 ml Brandy oder Weinbrand mischen

### **Schritt12**

Den noch heißen Kuchen etwas einstechen und mit der Butter - Brandy Mischung marinieren und gut einziehen lassen.

### **Schritt13**

Je saftiger wird er und hält sich in einer verschlossenen Keksdose oder Frischhaltefolie bis zu 2 Monaten.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/englischer-fruechtekuchen-very-british/>