

Weihnachtlicher Lübecker Früchtekuchen mit Marzipan

- **Portionen:** 16
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '16', 'yield' : '' });
```

Eignet sich auch gut zum Verschenken

Zutaten

- Für 16 Stücke
- 225 g Mehl, gesiebt, mit 1 Tl Backpulver gemischt
- 175 g Butter
- 175 g Zucker
- 3 ganze Eier
- 4 El Sahne
- 60 g eingelegter Ingwer, klein gewürfelt
- 100 g Rosinen, gewaschen
- 100 g Korinthen, gewaschen
- 100 g rote Belegkirschen
- 25 g Zitronat, klein gewürfelt
- 1 El Orangenabrieb
- 75 g Aprikosenkonfitüre ohne Stücke
- 200 g Puderzucker
- 0.5 Tl Zimt
- 2 El Brandy
- 3 El von dem Ingwersirup
- 300 g Marzipan ausgerollt, als Decke angepasst, zugeschnitten
- 16 Mandeln ohne Haut, geröstet

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Boden einer 18 cm große Springform mit Backpapier auslegen, ebenso den Rand, dass er ca. 15 cm hoch ist; den Backofen auf 175° C vorheizen.

Schritt3

Die Masse:

Schritt4

Die Butter mit dem Zucker intensiv und schaumig aufschlagen, nach und nach die Eier dazu geben. Das Mehl mit dem Backpulver locker unterheben und die Sahne unter rühren.

Schritt5

Die Rosinen, Korinthen, Belegkirschen, Zitronat, Orangenschale und den gehackten Ingwer unterheben, glatt in der Springform verstreichen.

Schritt6

Auf der unteren Schiene 80 min. backen, heraus nehmen ca. 20 min. abkühlen lassen.

Schritt7

Das Finale:

Schritt8

In der Zwischenzeit den Puderzucker, Zimt, Ingwersirup und Brandy verrühren und den abgekühlten Kuchen damit einstreichen, darüber die Aprikosenkonfitüre verteilen.

Schritt9

Das Marzipan dünn ausrollen, dem Kuchen anpassen, zu schneiden und als Decke über den Kuchen geben, etwas seitlich andrücken.

Schritt10

Die Mandeln dekorativ dekorieren, ca. 2 Stunden trocknen lassen.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** Marzipan, weihnachtlich

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)422
- Fett (g)18
- KH (g)57
- Eiweiss (g)6
- Ballast (g)57

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtlicher-luebecker-fruechtekuchen-mit-marzipan/>