

# Plumpudding

Kategorien: Backen, Kuchen, Gugelhupf, Pasteten

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Zitronat
100	Gramm	Rosinen
40	ml	Brandy
150	Gramm	Löffelbiskuits
100	Gramm	Dunkle Kuvertüre; fein Gehackt
125	Gramm	Geschälte Mandeln; fein Gerieben
100	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Lebkuchengewürz
1	Pack.	Backpulver
200	Gramm	Butter
6		Eigelb
6		Eiweiß
100	Gramm	Zucker
		Butter und Mehl für die Form

## Anleitung:

1. Orangeat und Zitronat fein hacken und mit Rosinen in Brandy einlegen. Die Löffelbiskuits zerbröseln. Die Kuvertüre mit Mandeln, Biskuitbröseln, Mehl, Lebkuchengewürz und dem gesiebten Backpulver mischen.
2. Die Butter mit dem Eigelb hellschaumig aufschlagen.
3. Das Eiweiß zu einem festen, schaumigen Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen.
4. Ein Drittel vom Eiweiß, die eingelegten Früchte und die Bröselmischung unter die Buttermasse mischen. Dann das übrige Eiweiß mit einem Teigschaber unterheben.
5. Den Backofen auf 170 GradC vorheizen.
6. Eine Gugelhupfform mit weicher Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene etwa 1 Stunde backen.