

## Dundee - Cake

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land, England

Zutaten für: 12 Stück

500	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Orangeat
40	ml	Whisky (40 ml)
250	Gramm	Butter
100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
250	Gramm	Feiner brauner Zucker
6		Eier
1/2	Teel.	Salz
1	Essl.	Orangenmarmelade
350	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
		Außerdem:
100	Gramm	Abgezogene Mandeln (halbiert).

### Anleitung:

Rosinen und Orangeat über Nacht in Whisky einweichen. Die Butter in eine Schüssel geben und cremig rühren. Marzipan auf einer groben Reibe darüber raffeln und unterrühren. Dann Zucker zugeben und alles schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Eier nach und nach zufügen und unterrühren. Jetzt das Salz und die Orangenmarmelade hinzufügen und weiterrühren, bis sich alles gut vermischt hat. Mehl und Backpulver mischen und über die Buttermasse sieben. Die in Whisky eingeweichten Früchte darüber geben und nun alles mit dem Gummispachtel locker unterarbeiten nicht rühren!

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ein Backring oder eine Springform (24 cm ø) am Boden und Rand mit Backpapier so auslegen, dass das Papier über dem Rand steht; leicht einfetten. Den Teig einfüllen, Oberfläche glatt streichen und dicht an dicht mit halbierten Mandeln belegen.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd : 180 Grad C; Gas: Stufe 2 - 3; Umluft: 160 Grad C) etwa 80 Minuten backen.

Pro Stück ca. 625 Kcal (2616 kJ).