

Englischer - Fruchtekuchen

Kategorien: Kuchen, Dauergebäck, Früchte, Land, England

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Gemischte Trockenfrüchte
140	Gramm	Gehackte Feigen
185	Gramm	Gehackte Datteln
185	Gramm	Gehackte, kandierte Kirschen
1	Becher	Gemischte Fruchtschalen
160	ml	Rum
375	Gramm	Butter
300	Gramm	Brauner Zucker
6		Verrührte Eier
1/2	Becher	Marmelade
375	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
3	Teel.	Gewürzmischung

ZUCKERPASTE

1	kg	Puderzucker
1	Essl.	Gelatine
60	ml	Wasser
125	ml	Flüssiger Traubenzucker
1	Essl.	Glyzerin
185	Gramm	Puderzucker
750	Gramm	Marzipan
1/2	Becher	Aprikosenmarmelade
2		Eiweiß, leicht geschlagen

Anleitung:

Vorbereitungszeit: 1 Std.

Backzeit: 3 ½ Std.

Ergibt einen viereckigen Kuchen von 23 cm

1. Backofen auf 150 °C vorheizen. Eine viereckige Backform (23 cm) mit Öl oder Butter einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Alle Früchte in eine große Schüssel geben, Rum zufügen und gründlich verrühren. Butter und Zucker in einer Schüssel locker und cremig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben und jedesmal gründlich verschlagen. Marmelade zugeben und unterschlagen. Die Buttermischung zu den Früchten geben und verrühren. Gesiebtes Mehl, Backpulver und Gewürzmischung mit einem Metallöffel unterheben und rühren, bis alle Zutaten vermengt sind. Den Teig in die vorbereitete Form geben, mit kaltem Wasser besprenkeln und mit nassen Händen glattstreichen. Die Form sanft auf einem Brett aufklopfen, damit sich der Teig setzt. Zwei Streifen Packpapier um die Form binden und mit einer Büroklammer befestigen. 3 ½ Std. backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen, bevor er gestürzt wird.

2. Für die Zuckerpaste: Puderzucker in eine große Schüssel sieben. Gelatine mit kaltem Wasser in einem Topf verrühren. Traubenzucker zufügen und langsam erhitzen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und Glyzerin unterrühren. 1 Minute abkühlen lassen. In der Mitte des Puderzuckers eine Mulde bilden und die Gelatinemischung hineinschütten. Mit einem Holzlöffel gründlich

Englischer - Fruchtekuhen

(Fortsetzung)

verrühren. Dann mit den Händen kneten, bis ein fester Teig entsteht. Die Masse auf eine mit Puderzucker bestäubte Arbeitsplatte geben und kräftig kneten, bis die Masse glatt und elastisch ist und wie Plastik aussieht. Die Masse fest in Folie einwickeln, bis sie gebraucht wird. Nicht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Verzieren den Kuchen mit der Unterseite nach oben auf eine Platte oder ein beschichtetes Brett legen und alle kleinen Löcher mit Marzipanstückchen zukleben. Die Marmelade erhitzen, sieben und gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Das Marzipan mit den Händen kneten, bis es elastisch ist, dann auf eine mit Puderzucker bestäubte Arbeitsplatte legen und 5 mm dick ausrollen. Mit der Rolle auf den Kuchen heben, den Kuchen ringsherum bedecken, die Masse andrücken und passend zurechtschneiden. Die Ecken zusammendrücken. Mit Eiweiß bestreichen. Die Zuckerpaste auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsplatte 7 mm dick ausrollen - möglichst auf die Größe des Kuchens. Mit der Rolle auf den Kuchen heben und an den Seiten andrücken. Die Hände mit Puderzucker bestäuben und den Zuckerbelag ringsherum ganz glattstreichen. Überschüssige Paste am unteren Rand mit einem scharfen Messer abschneiden. Nach Wunsch verzieren.

Lagerzeit: Dieser Kuchen ist sehr haltbar. In Folie verpackt hält er sich im Kühlschrank bis zu drei Monaten.