

## Früchte - Kuchen - Englisch (Teekuchen)

Kategorien: Kuchen, Dauergebäck, Land, England

Zutaten für: 1 Stück

250	Gramm	Butter oder Margarine
250	Gramm	Zucker
4		Eigelb
1	Prise	Salz/Muskat,Zimt,Nelke gemahlen
1/2		Zitrone abgeriebene Schale
2	Essl.	Rum
300	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
4		Eiweiß
		Je 50g gewürfeltes Orangeat,Zitronat,Korinten
100	Gramm	Sultaninen
		Margarine oder Oel zum einfetten

### Anleitung:

Butter oder Margarine in einer Schüssel schaumig schlagen.Nach und nach 2/3 Zucker und Eigelb reinrühren.Salz ,Muskat,Zimt gemahlene Nelken, abgeriebene Zitronenschale und Rum zugeben.Mehl mit Backpulver mischen.2 Eslöffel Mehl zurücklassen.Nach und nach in den Teig rühren.Eiweiß in einem Topf mit dem Rest Zucker steif schlagen und Locker unter den Teig heben. Zitronat,Orangeat, gewaschene getrocknete Korinthen und Rosinen mit restlichem mehl mischen undlocker zum Teig geben. Kastenform mit Pergament auskleiden.Mit Margarine oder Oel einpinseln.Teig einfüllen und in den vorgeheizten Backofen

Backzeit: 80 Min. Elektro Umluft 160°C,Normaler Backofen 180°C,Gas Stufe 3 oder 1/3 große Flamme.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen, dann in Aluminiumfolie Eiwickeln und kühl aufbewaren bis zu 4 Wochen haltbar.

Vorbereitung: 20 Min, Zubereitung: 90 Min,Insgesamt Etwa 5250/21976 Kalorien/ Joul.