

Früchte - Kuchen (Englischer)1

Kategorien: Kuchen, Früchte, Land, England

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1		Vanillezucker
300	Gramm	Mehl
3	Teel.	Gestr.Backpulver
4		Ei(er)
40	Gramm	Orangeat
40	Gramm	Zitronat
40	Gramm	Kirschen (Belegkirschen)
20	Gramm	Ingwer, eingelegt
1/2	Teel.	Nelken
150	Gramm	Rosinen
50	Gramm	Mandeln grob gehackt
		Fett für die Form

Anleitung:

Butter cremig rühren, Zucker, Salz und Vanillezucker unterrühren und schaumig schlagen. Mehl mit dem Backpulver mischen. Abwechselnd mit den Eiern in der Masse verrühren. Orangeat, Zitronat, Belegkirschen und Ingwer fein würfeln. Alles mit dem Nelkenpulver, den Rosinen und den gehackten Mandeln unter den Teig ziehen. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und die Oberfläche glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2 / Umluft:160 Grad) ca. 75-90 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten