

Früchte - Kuchen (Englischer)2

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Früchte, Land, England

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Brauner Zucker
100	Gramm	Honig
1/2	Teel.	Salz
4		Eier
300	Gramm	Weizenmehl
3	Teel.	Backpulver
3	Teel.	Lebkuchengewürz
2	Beutel	Schwartau Orange-back
2	Beutel	Schwartau Rum-Rosinen
2	Pack.	Schwartau Früchte-Mix
100	Gramm	Schwartau Haselnüsse gehackt

DEKORATION

2	Beutel	Schwartau Kuchenglasur Zitrone
100	Gramm	Schwartau Feine Marzipan Rohmasse
1	Pack.	Schwartau 4 Back & Speisefarben
50	Gramm	Puderzucker
		Frischhaltefolie

Anleitung:

1. Weiche Butter oder Margarine mit Zucker, Honig und Salz schaumig schlagen, Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen, sieben und unterrühren. Danach Orange-back, Rum-Rosinen, Früchte-Mix (2 EL zur Dekoration zur Seite legen) sowie die Haselnüsse zugeben und alles gut vermengen

2. Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad C (Gasherd: Stufe 2, Umluftherd: 160° C) 50-60 Min. backen. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen und den Kuchen damit überziehen.

4. Feine Marzipan Rohmasse mit grüner Back & Speisefarbe und Puderzucker gut verkneten. Zwischen Frischhaltefolie dünn austollen und mit einem spitzen Messer kleine Blätter ausschneiden. Kuchen mit restlichem Früchte-Mix und Marzipanblättern verzieren