

Früchte - Kuchen - Mexiko

Kategorien: Kuchen, Weihnachten, Land, Mexiko

Zutaten für: 20 Scheiben

200	Gramm	Paranusskeme
100	Gramm	Datteln, getrocknet
200	Gramm	Feigen, getrocknet
2		Eier
100	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
1/4	Teel.	Salz
1	Messersp.	Zimt
75	Gramm	Mehl
100	Gramm	Walnusskeme
100	Gramm	Rote Belegkirschen
100	Gramm	Zitronat
100	Gramm	Orangeat

Anleitung:

Paranusskerne vierteln, Dacceln ensteinen und halbieren. Feigen grob schneiden. Eier, Zucker, Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, Salz, Zimt und Mehl unterrühren. Zum Schluss alle Nüsse und Früchte unter den Teig kneten.

Eine Kastenkuchenform (ca. 26 cm lang) fetten, mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen, andrücken und auf unterer Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ca. 100 Minuten backen, dabei evtl. nach der Hälfte der Zeit mit Alufolie abdecken (E-Herd: 180 Grad C, Umluft: 160 Grad C, Gas: Stufe 2).

Anschliessend den Früchtekuchen im ausgeschalteten Backofen noch 15 Minuten nachgaren lassen.