

## Nuss - Fruchtekuhen

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Land, England

Zutaten für: 1 Rezept

75	Gramm	Haselnusskerne
75	Gramm	Mandelkerne, geschält
75	Gramm	Trockenfrüchte, gemischt, (z.B. Aprikosen, Feigen, Pflaumen ohne Stein)
75	Gramm	Zitronat
75	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Mehl
25	Gramm	Kakao
1/2	Teel.	Zimt, gemahlen
1	Messersp.	Nelken, gemahlen
1	Messersp.	Ingwer
1	Messersp.	Kardamom
75	Gramm	Honig
75	Gramm	Zucker

### ZUM VERZIEREN

---

1	Belegkirsche
	Ganze Mandeln

### Anleitung:

Haselnüsse 10 Minuten im Ofen rösten (E-Herd: 200 °C; Gas: Stufe 3; Umluft 180 °C), bis die Haut platzt. Abkühlen lassen. Die Kerne in einem Handtuch rubbeln, bis sich die Schale löst.

Nüsse und Mandeln grob hacken, getrocknete Früchte fein würfeln  
Zitronat, Orangeat, Nüsse, Früchte, Mehl, Kakao und Gewürze miteinander vermischen. Honig und Zucker unter Rühren erhitzen und unter die Nussmischung rühren.

Springform (22 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen, Rand einfetten Teig mit feuchter Hand glatt in die Form drücken. Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150°C, Umluft: 120 °C, Gas: Stufe 1) etwa 30 Minuten backen. Mit der Kirsche und Mandeln verzieren

Pro Stück ca. 229 kcal (962 kJ)

Zubereitungszeit ca. 65 Minuten (ohne Abkühlzeit).