

Christmas Cake - Hampton Court (Gb)

Zutaten für: 1 Rezept

TOP - SCHMECKT IM NOVEMBER GEBACKEN AM BESTEN

200	Gramm	Jeweils Sultaninen und Weinbeeren
75	Gramm	Jeweils Orangeat und Zitronat, gewürfelt
50	Gramm	Kandierte Kirschen, gewürfelt
3	Essl.	Rum oder Cognac Früchte einige Stunden marinieren
250	Gramm	Butter In einer Schüssel weich rühren
225	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz Beides darunter rühren
4	Stücke	Eier Nach dem andern darunter rühren, weiterrühren, Bis die Masse hell ist
1	Stück	Jeweils unbehandelte Zitrone und Orange, nur Abgeriebene Schale
1/4	Teel.	Jeweils Ingwer-, Kardamom-, Koriander-, Macis*-, Nelken- pulver und Zimt
50	Gramm	Mandelstifte Alles darunter rühren
350	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver Beides sieben, unter die Masse rühren, Marinierte Früchte darunter mischen, in die Vorbereitete Form füllen

Anleitung:

Schmeckt im November gebacken am besten, ist sehr reichhaltig und als Empfehlung: dünne Scheibe zu Schwarztee oder Glühwein servieren!

Backen: ca. 3 Std. in der unteren Hälfte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens. Cake evtl. mit Folie vor zu starker Bräunung schützen. Herausnehmen, leicht abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Form: Für eine Cakeform von 30 cm, Form ganz mit Backpapier auslegen

* Muskatblüten Verzieren: Vor dem Backen mit Mandelstiften, Sultaninen oder kandierten Kirschen bestreuen. Haltbarkeit: In Folie eingepackt im Kühlschrank, mehrere Wochen.

Tipps: - Gewürze durch 1 1/2 EL Lebkuchengewürz ersetzen.

Wegen der langen Backzeit gleichzeitig zwei Cakes zubereiten.?

Dieser englische Weihnachts-Cake schmeckt am besten, wenn er Anfang November gebacken worden ist. Da er sehr reichhaltig ist, in ganz dünne Scheiben schneiden und zu Schwarztee oder Glühwein servieren.