

Englischer - Christmas - Cake

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Land, England

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Rosinen, in Rum eingelegt
200	Gramm	Zitronat
200	Gramm	Orangeat
150	Gramm	Haselnuesse, gehackt
150	Gramm	Mandeln, gehackt
50	Gramm	Mehl
250	Gramm	Butter oder Margarine
200	Gramm	Zucker, (wenn moeglich Brauner)
4		Eier
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Teel.	Ingwer
1	Teel.	Zimt
1/4	Teel.	Kardamon
1/4	Teel.	Salz
1/2	Tasse	Whisky oder Weinbrand

Anleitung:

Mandeln, Nuesse und die Fruechte mit 50 gr Mehl mischen. Fett, Zucker und Eier schaumig ruehren, gesiebtes Mehl und Backpulver, Gewuerze und Salz zu einem glatten Teig verruehren. Die Fruechte-Nuss-Masse darunter mengen und den Whisky dazugeben. Alles gut mischen. In eine Springform (Durchmesser 26 cm) geben (event. mit Backpapier auslegen) und glattstreichen. Bei 180 GradC auf der untersten Schiene ca. 100-120 Minuten backen. Erst nach 30 Minuten aus der Form nehmen. In Alufolie Einschlagen und 3 Tage ruhen lassen, danach mit weisser Glasur Ueberziehen, z.B 200 gr Puderzucker mit etwas Whisky anruehren, und Mit kandierten Fruechten verzieren. Den Kuchen wieder in Alufolie einpacken und mindestens 3 Wochen (!!!) aufbewahren. Je laenger er liegt, um so besser schmeckt er. Viel Spass beim Zaehlen der Kalorien, und versteckt am besten die Waage. Falls jemand ebenfalls ein Alternativrezept zu Stollen kennt, Her damit.