

## Englischer - Weihnachtskuchen

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

280	Gramm	Butter
280	Gramm	Zucker
4		Eier
1	Spur	Salz
280	Gramm	Mehl
2	Essl.	Rum
1		Unbehandelte Zitrone; Saft Und Schale davon
250	Gramm	Sultaninen
100	Gramm	Zitronat und Orangeat (Menge insgesamt)
250	Gramm	Halbe Walnusskerne

### Anleitung:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, alle weiteren Zutaten dazugeben und zum Schluss die Walnusskerne vorsichtig unterheben. Den Teig in eine grosse, mit Butter ausgepinselte Königs-kuchenform füllen und 2 Stunden bei 160 Grad (Langsam!) backen, evtl. noch mit Alufolie abdecken.