

Christmas Cake

Zutaten:

450 Gramm Sultaninen

275 Gramm Rosinen

225 Gramm Mehl

175 Gramm weiche Butter

175 Gramm brauner Zucker

125 Gramm getrocknete Ananas gehackt

125 Gramm grob gehackte Haselnüsse

125 Gramm getrocknete Birnen gehack (oder anderes Trockenobst wie Aprikosen, Pfirsiche oder getrocknete Äpfel)

50 Gramm Aprikosenmarmelade

1 großer Bramley Apfel (oder Äpfel die sich zum Backen eignen) geraspelt

4 Eier

4 Teelöffel braunen Rum

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel gemahlene Muskatnuss

1 Prise Salz

1 Prise Safran

geriebene Schale einer Orange

1 Päckchen Marzipanrohmasse

Puderzucker

Zubereitung:

Achtung: Dieser Kuchen braucht eine lange Ruhezeit! Zunächst eine große Springform ausfetten. Den Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit allen Gewürzen und dem Salz vermengen.

Dann in einer anderen Schüssel alle Früchte, Nuesse und den Safran mit der Hälfte der Mehlmixtur vermengen.

In einer grossen Schüssel die Butter mit dem Zucker und der Orangenschale schaumig schlagen und nach und nach die Eier unterschlagen.

In die Mehlmixtur geben und dann die Mehl-Fruchtmixtur dazugeben und gut verrühren. Nun den Rum unterrühren.

Den Teig in die Form geben und die Oberfläche glätten. Etwa zwei Stunden backen.

Nach dem Backen 30 Minuten in der Backform lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Nun mit Butterbrotpapier einwickeln und eine Woche lang jeden Tag mit einem Teelöffel Rum beträufeln.

Nach einer Woche die Marmelade leicht erhitzen und den Kuchen mit der noch warmen Aprikosenglasur bestreichen.

Marzipanrohmasse nach Anweisung mit Puderzucker vermischen und ausrollen. Den gesamten Kuchen damit bedecken, auch die Seiten.

Danach ein paar Tage ruhen lassen, bis das Öl des Marzipans getrocknet ist. (Geht schneller im Ofen auf sehr kleiner Hitze)

Der Kuchen kann dann je nach Geschmack noch mit gefärbten Marzipanfiguren verziert werden.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Geeignete Getränke:

coffee

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/christmas-cake>