

Englischer Früchtekuchen

Ein englischer Früchtekuchen aus der Kastenform mit Früchte-Mix & schwarzem Tee verfeinert.

etwa 15 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

50 g Belegkirschen
100 g Zitronat
100 g Orangeat
100 g getrocknete Cranberrys
50 ml Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
2 Btl. schwarzer Tee
100 ml kochendes Wasser
150 g weiche Butter oder Margarine
120 g Rohrzucker oder brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
3 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Bestreuen:

2 EL Rohrzucker oder brauner Zucker

Wie backe ich einen englischen Früchtekuchen?:

1 Vorbereiten:

Belegkirschen (evtl. klein schneiden), Zitronat, Orangeat und Cranberrys in einer Schüssel mit Orangensaft und Finesse mischen. Teebeutel mit dem Wasser übergießen und 5 Min. ziehen lassen, anschließend über die Früchte gießen und mind. 4 Std. oder über Nacht durchziehen lassen. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



② **Rührteig zubereiten:**

Früchte auf einem Sieb abtropfen lassen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Bourbon Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Früchte unterheben. Teig in der Kastenform gleichmäßig verteilen und mit Zucker bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 65 Min.

Früchtekuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Gut verpackt hält der englische Früchtekuchen max. 1 Woche.

