

Früchtekuchen (30 x 11 cm)

Ein weihnachtlicher Kuchen mit Rosinen, Nüssen und Zitronat

etwa 17 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett
Backpapier

Teig:

125 g Haselnüsse
100 g Zitronat
125 g getrocknete Feigen
3 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma
1 Msp. gemahlener Zimt
250 g Rosinen
60 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
125 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Vorbereiten:

Die Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Haselnüsse grob hacken. Zitronat und Feigen in Würfel schneiden. Eier in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe schaumig schlagen. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker hinzugeben. So lange schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Rum-Aroma und Zimt unterrühren. Haselnüsse, Zitronat und Feigen zusammen mit Rosinen und Mandeln unter die Eiermasse rühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die Kastenform füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 80 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Den Fruchtekuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen, das Papier vorsichtig abziehen und den Kuchen erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Fruchtekuchen nach Belieben zusätzlich mit Puderzucker- oder Schokoladenguss überziehen.
- Der Fruchtekuchen ist gut verpackt und gekühlt 3-4 Wochen haltbar. Er lässt sich auch einfrieren.

