

# Früchteschnitten

Leckere Schnitten mit Feigen und Mandeln.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):**  
Fett

## Rührteig:

200 g getrocknete Feigen  
50 g getrocknete Datteln  
50 g getrocknete Aprikosen  
50 g getrocknete Cranberrys  
50 g Rosinen  
50 g Orangeat  
4 EL Rum  
125 g weiche Butter oder  
Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
60 g Karamellsirup , z. B.  
Grafschafter®  
2 Eier (Größe M)  
175 g Dinkelmehl Type 630  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
1 TL gemahlener Zimt  
1 gestr. TL gemahlener Anis  
½ gestr. TL gemahlene  
Muskatblüte (Macis)  
1 Pr. Salz

## Zum Bestreuen:

etwa 50 g Dr. Oetker gesplitterte  
Mandeln  
etwa 2 EL Zucker

## Wie backe ich Früchteschnitten?:

### 1 Vorbereiten:

Feigen, Datteln und Aprikosen hacken und mit Cranberrys, Rosinen und Orangeat in eine Schüssel geben und mit Rum vermischen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Sirup unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und den Gewürzen mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Übrige Zutaten mit einem Teigschaber unterheben. Teig gleichmäßig in der Springform verteilen. Mandeln und Zucker aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Bestreuen:**

Den Kuchen in etwa 8 gleich große Rechtecke schneiden und jedes Stück schräg halbieren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Früchtekuchen kann man etwa 2 Wochen aufbewahren oder auch einfrieren.