


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 Cranberries
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. Graftschafter®
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 Cranberries, 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.