


Urgroßmutter's Fruchtekuchen

Dieser Fruchtekuchen zu Weihnachten schmeckt wie bei Oma - Fruchtekuchen Rezept zum selber backen.

etwa 15 Scheiben

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

70 g getrocknete Aprikosen
70 g getrocknete Datteln ohne Stein
125 g weiche Butter oder Margarine
50 g Zucker
70 g Zuckerrübensirup
2 Eier (Größe M)
2 EL Amaretto (Mandellikör)
180 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pr. Salz
1 TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Muskatnuss
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen
50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
100 g Orangeat
125 g getrocknete Cranberrys

Wie backe ich einen Fruchtekuchen?:

① Vorbereiten:

Aprikosen und Datteln hacken. Kastenformen fetten und mehlen. 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 und Sirup unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Amaretto 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 die Kastenform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Kuchen etwa 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann aus den Formen lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Amaretto schmeckt der Früchtekuchen auch mit Rum sehr lecker.
- Gut gekühlt und gut verpackt lässt sich der Früchtekuchen etwa 3 Wochen aufbewahren.

