

Whiskey-Kuchen

Ein besonderer Kuchen mit Trockenpflaumen und Marzipan für Gäste.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

200 g Trockenpflaumen
150 ml Whiskey
100 g Zartbitterschokolade
200 g weiche Butter oder Margarine
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
80 ml Milch
3 EL Zitronensaft

Guss:

200 g Puderzucker
etwa 100 ml Whiskey

1 Vorbereiten:

Pflaumen würfeln und mind. 3 Std., am besten über Nacht, im Whisky einweichen. Schokolade grob hacken. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine und Marzipan mit einem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Gustin und Backin mischen und in 2 Portionen, abwechselnd mit Milch und Zitronensaft, kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Eingeweichte Pflaumen und Schokolade unterheben. Teig in die Kastenform füllen und verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 70 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Kuchen erst 15 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Guss zubereiten:

Puderzucker in eine Schale sieben, mit Whisky zu einer dickflüssigen Masse verrühren, Gebäck damit überziehen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen kann auch mit getrockneten Aprikosen zubereitet werden.

