

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Unsere
bezaubernde
Weihnachtszeit



**Weihnachtsklassiker:
Irischer Früchtekuchen**



Zutaten

Früchtemischung

100 g Ingwer (kandiert)
60 g Kirschen (getrocknet)
125 g Äpfel (getrocknet)
100 g Feigen (getrocknet)
100 g Datteln (getrocknet)
60 g Cranberries (getrocknet)
60 g Aprikosen (getrocknet)
100 g Strohrum oder Apfelsaft

Teig

275 g weiche Butter

200 g brauner Zucker
1 Prise Salz
3 TL Dattelsirup
4 Eier
350 g Mehl
2 TL Backpulver
1 ½ TL Zimt
1 Prise Muskatnuss
½ TL Kardamom (gemahlen)
½ TL Nelken (gemahlen)
100 g Mandeln (gemahlen)

100 g Pistazien (gehackt)
1 TL Orangenpaste
50–100 ml lauwarme Milch

Glasur & Dekoration

50 g Frischkäse
150 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
30 ml Zitronensaft
12 g gefriergetrocknete Früchte
100 g Mandeln (blanchiert)

∅ 22 cm ⏱ 30 Min. 🕒 80–90 Min. ❄️ 2 Std. ⏸️ Wartezeit 2 Std.

1 Früchtemischung

Die Früchte kleinhacken und mit dem Apfelsaft oder Rum verrühren. Abgedeckt für mindestens 1–2 Stunden stehen lassen, bis die Flüssigkeit eingezogen ist.

Tipp: Die Fruchtmischung vakuumieren, so zieht die Flüssigkeit sofort ein.

2 Teig

Alle Zutaten sollten zimmerwarm sein. Die weiche Butter zusammen mit dem braunen Zucker, Salz und Dattelsirup 4–5 Minuten schaumig schlagen. Die Eier nach und nach zugeben und jeweils 30 Sekunden einrühren. Das Mehl mit Backpulver, Zimt, der Muskatnuss, dem Kardamom und den Nelken verrühren. Nun die Mischung gemeinsam mit den Mandeln, Pistazien, der Orangenpaste und Milch zur Buttermasse geben und zu einem festen, geschmeidigen Teig verrühren. Anschließend die Früchte unterheben.

Den Teig in einen Backring mit 22 cm Durchmesser füllen und leicht am Rand hochstreichen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 140 °C Ober-/Unterhitze für 80–90 Minuten backen. Danach vollständig abkühlen lassen.

3 Glasur

Den Frischkäse, Puderzucker, Vanilleextrakt und Zitronensaft verrühren den Kuchen damit bestreichen. Nach Belieben mit Mandeln und gefriergetrockneten Früchten garnieren.

Tipp: Ohne Glasur ist der Kuchen mehrere Wochen haltbar! Dazu einfach luftdicht verpacken und kühl lagern.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

