



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/1.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Gehaltvoller weihnachtlicher Kuchen ... in der Kastenform (24 cm)

Zutaten

900 Gramm gemischte Trockenfrüchte oder/und Orangeat/Zitronat. ¼ Liter Cider, 6 Teelöffel guten Whisky, Teelöffel Weihnachtsgewürze, ¼ Teelöffel Muskat, Saft und Schale von einer Orange und Zitrone, 180 Gramm Nüsse nach Belieben, 225 Gramm Butter, 225 Gramm braunen Zucker, 225 Gramm Mehl 405, 4 Eier

Zubereitung

- Die Trockenfrüchte, je nach Größe in Stückchen schneiden, und mit dem Cider, dem Whisky, den Gewürzen und der Schale und dem Saft von Orange und Zitrone über Nacht ziehen lassen
- Am Backtag die Orangen/Zitronenschale entfernen
- Nüsse grob hacken
- Butter, Zucker und Eier verrühren
- Mehl unterheben
- Trockenobst und Nüsse in den Teig geben
- Die Kastenform mit einer DOPPELTEN Lage Backpapier auskleiden
- Den Teig einfüllen und die Kastenform mit einer DOPPELTEN Lage Backpapier einpacken.
- Bei 150 ° Grad ca. 4 Std. backen.

Hinweis: Der Kuchen wird, ähnlich wie bei Schwarzbrot, eher gegart als gebacken. Die Prozedur mit dem Backpapier ist wichtig, sonst verbrennt der Kuchen außen und ist innen noch roh.

Rezeptidee: beetschwestern.net

