Rezept für Früchtekuchen englische Art

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 90 min

Für eine Kastenform

Zutaten:

- 300 g RIEPER Weichweizenmehl RIEPER Type 00 gelb, Dinkel- oder Weizenvollkornmehl
- 250 g Butter
- 240 g Zucker
- 4 Eier
- 50 g klein geschnittenes Zitronat
- 50 g klein geschnittenes Orangeat
- 150 g Rosinen
- 1/2 Briefchen Backpulver
- 2 EL Rum
- je 1 Prise Salz, Macis, Zimt, gemahlene Nelken
- abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone

Zubereitung:

Eine Kastenform mit kalter Butter ausstreichen und mit Mehl bestauben.
Die Butter schaumig schlagen, Zucker und Eigelbe einrühren und die Aromen dazugeben. Die Rosinen in Mehl wälzen und mit den kandierten Früchten unter den Teig mischen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit dem gesiebten Mehl und Backpulver locker unterheben.
In das vorgeheizte Rohr auf der mittleren Schiene einschieben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze 65 – 70 Min. bei 175°C
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.