

Früchtekuchen (gekocht)



Zutaten

600 Gramm getrocknete Früchte (Sultaninen, Cranberries, Feigen, Datteln, Aprikosen o.ä.)

120g Mandelsplitter

200g brauner Zucker

250g Mehl

250ml Wasser

2 Esslöffel Rum oder Brandy

2 Eier

1 Teelöffel Zimt

1 Prise Salz

½ Teelöffel Natron

1 ½ Teelöffel Backpulver



1. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft 160 Grad); eine Kastenform (30cm) buttern und mit Mehl bestäuben.

2. Die größeren Trockenfrüchte auf die Größe von Sultaninen bringen.

3. Trockenfrüchte mit Mandeln, Zucker, Zimt, Natron und Wasser aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend kurz abkühlen lassen und den Rum/Brandy einrühren.

4. In der Zwischenzeit das Mehl mit dem Backpulver mischen und die Eier mit einer Prise Salz dickschaumig schlagen.

5. Mehlmischung über die Trockenfrüchtemischung sieben und vorsichtig unterheben.

6. Anschließend den Eierschaum ebenfalls vorsichtig unterheben.

7. Teig in die Form geben und im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde backen (Stäbchentest).

8. Den Kuchen anschließend 24h auskühlen lassen. Danach in ein Bienenwachstuch (oder Alufolie) wickeln, in einer Dose luftdicht verschließen und bis zum Anschnitt eine Woche durchziehen lassen.

