SÜSSE FRÜCHTCHEN

Der Früchtekuchen ist nicht nur eine Gaumenfreude, dank der gezuckerten Früchte und der Glasur ist er auch ein Hingucker auf der Weihnachtsplatte! Von Bethan Davies

FÜR DEN KUCHEN:

Teig

- 250 g Rosinen
- 250 g Sultaninen
- 250 g gemischte Johannisbeeren
- 125 g gemischte oder kandierte Kirschen
- 125 ml Brandy oder Cointreau plus etwas zum Beträufeln
- 175 g Butter
- 200 g dunkler Muscovado-Zucker
- Abrieb und Saft von 1 unbehandelten Orange
- 3 Eier (L)
- 225 g selbstaufziehendes Mehl
- 75 g gemahlene Mandeln
- 75 g gemischte Mandeln, grob gehackt
- 1 TL Zimt
- ½ TL Ingwer
- 1 TL Mixed spice (Gewürzmischung)
- Einweghandschuhe und gezuckerte Früchte zum Dekorieren

Gezuckerte Früchte

- 2 Eiweiße
- verschiedene Früchte (Feigen, Trauben, rote Johannisbeeren, Kirschen, kleine Äpfel, Physalis)
- 200 g Zucker

Einweihungsglasur

- 2 Eiweiße
- ½ TL Weinsteinpulver
- 675 g Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

1. Trockenfrüchte, Alkohol, Butter, Zucker, Orangensaft und -abrieb in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur rühren, bis die Butter geschmolzen und der Zucker aufgelöst ist. Langsam aufkochen, dann köcheln und 5 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit eine runde Backform mit 20 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und Backofen auf 150 °C (Gas Stufe 2) vorheizen.

3. Nach dem Abkühlen die restlichen Eier zu der Alkoholmischung geben und zu einem glatten Teig verrühren.

4. Teig in die Form füllen und mit einem Spatel glatt streichen.

5. Auf der mittleren Schiene 2–2½ Stunden oder bis gar im vorgeheizten Ofen backen. Garprobe durchführen.

6. Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Oberseite mit einem Holzspieß mehrmals einstechen. 2 EL Alkohol darauf verteilen und Kuchen in der Form auskühlen lassen.

7. Vollständig erkalten aus der Form nehmen und Backpapier entfernen. Kuchen selbst weiterverarbeiten oder in Frischhaltefolie eingewickelt lagern. Um den Tag vorfällig zu backen, alle zwei Wochen wenden, mit 1–2 EL Alkohol beträufeln und wieder einpacken.

DEKORIEREN:

1. Für die gezuckerten Früchte Eiweiße kurz aufschlagen und die Oberfläche der Früchte nacheinander mit einem Pinsel sorgfältig mit dem Eiweiß bestreichen. Die Früchte in Zucker wälzen, außen so viel Eiweiß lassen, sodass Zucker abschmelzen, auf Backpapier legen und trocknen lassen.

2. Für die Einweihungsglasur Eiweiße in einer großen Schüssel aufschlagen, bis sich erste Spitzen bilden.

3. Weinstein und 1 EL Puderzucker zugeben und unterrühren. Den restlichen Zucker nach und nach löffelweise unterschlagen.

4. Zitronensaft zugeben und die Masse zu einer glänzenden Glasur schlagen. Falls sie zu dünnflüssig ist, löffelweise Puderzucker zugeben, bis sich feine Spitzen bilden.

5. Glasur großzügig auf den Kuchen auftragen und mit dem Spatel dekorativ verteilen.

6. Gezuckerte Früchte sofort auf den Kuchen verteilen, mit ein paar Blättern dekorieren und ein Band um den Kuchen binden.

Simply kreativ 01/2019

Anzeige