Osterkuchen Simnel Cake

Andere Länder, andere Sitten: In Großbritannien heißt der traditionelle Osterkuchen Simnel Cake. Das Rezept dafür ist relativ aufwändig, aber die Mühe lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

100 g	Kirschen (glasierte)
500 g	Früchte (getrocknete, nach Wahl)
180 g	Butter
180 g	Zucker
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
220 g	Mehl
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Zimt
0.5 TL	Ingwer (gemahlen)
20 g	Mandeln (gemahlen)
3 Stk.	Eier
2 TL	Milch
1 kg	Rohmarzipan
Nach Belieben	Staubzucker (zum Ausrollen des Marzipans)
1 TL	Marillenmarmelade (erwärmte)
1 Stk.	Eiweiß
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den Osterkuchen Simnel Cake den Backofen auf 170°C vorheizen und eine Springform

mit Backpapier auslegen. Die glasierten Kirschen klein schneiden und mit den übrigen Trockenfrüchten mischen.

2. Butter mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver, gemahlenen Mandeln, Ingwer und Zimt mischen. Portionsweise im Wechsel mit den Eiern unter die Butter-Zucker-Mischung rühren.

3. Zuletzt die Milch und die Trockenfrüchte-Mischung dazugeben und alles gründlich vermengen. Arbeitsplatte mit Staubzucker ausstreuen und ca. 2/5 des Marzipans darauf ausrollen. Mit Hilfe der Springform einen Kreis ausschneiden.

4. Nun die Hälfte des Teigs in die Springform füllen und mit dem Marzipankreis bedecken. Den restlichen Teig darauf verteilen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen, dann die Temperatur auf 150°C reduzieren und weitere 90 Minuten backen.

5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig abkühlen lassen. Erst dann aus der Springform lösen. Etwa 2/3 des restlichen Marzipans zu einem Kreis in der Größe des Kuchens ausrollen.

6. Die Marillenmarmelade erwärmen und die Kuchenoberfläche damit bestreichen. Den Marzipankreis auf den Kuchen legen und leicht andrücken. Das Eiweiß halb steif schlagen und das Marzipan damit einpinseln.

7. Aus dem kompletten Rest Marzipan 11 gleich große Kugeln formen und diese in gleichmäßigem Anstand auf den äußeren Kuchenrand setzen. Mit dem Bunsenbrenner leicht anbräunen und servieren.

Tipp

Wer keinen Bunsenbrenner hat, kann den Osterkuchen Simnel Cake vor dem Servieren auch im Backofen für 1-2 Minuten grillen, bis die Oberfläche leicht goldbraun wird.