

Adventkuchen

Mit dem Duft von Nüssen, Rum und Rosinen stimmt der Adventkuchen auf das Weihnachtsfest ein. Ein gelungenes Rezept mit ausgesuchten Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

5 Stk.	Eier
80 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone (abgeriebene Schale)
120 ml	Öl (mit Buttergeschmack)
80 g	Kristallzucker
180 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
150 g	Backmischung (Aranzini und Zitronat)
60 g	Walnüsse
60 g	Schokolade
40 g	Rosinen
2 EL	Rum

Für die Glasur

60 g	Staubzucker
1 EL	Rum
0.5 TL	Öl

Für die Garnitur

6 Stk. Rosenblüten (kandierte)

Zubereitung

1. Für den **Adventkuchen** zuerst den Rum über die Rosinen gießen und für ca. 1 Stunde ziehen lassen.
2. Eine Rehrückenform mit Speiseöl (mit Buttergeschmack) bepinseln und mit etwas Mehl bestäuben. Das Backrohr (Ober- und Unterhitze) auf 160 Grad vorheizen.
3. Jetzt das Backpulver und Mehl durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Die Schokolade in kleine Würfel schneiden, die Walnüsse grob hacken und zusammen mit der Backmischung in einer großen Schüssel verrühren. Dann die Rumrosinen hinzufügen.
4. Anschließend die Eier trennen. Abgeriebene Zitronenschale, Eidotter, Vanillezucker, Staubzucker und Salz in ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Das Öl mit Buttergeschmack unter ständigem Rühren langsam untermengen. Das Eiklar anschlagen und dann mit dem Kristallzucker zu einem steifen Schnee verschlagen.
5. Nun die Mehlmischung unter den Teig heben, anschließend die Früchtemischung und zuletzt den Eischnee.
6. Den fertigen Teig in die vorbereitete Form füllen. Anschließend für etwa 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen lassen. Nach dem Auskühlen den Kuchen aus der Form stürzen.
7. In der Zwischenzeit die Glasur zubereiten: Hierfür das Öl mit Buttergeschmack, den Staubzucker und Rum zu einer glatten Masse verrühren.
8. Die Glasur mit Hilfe eines Pinsels über den Kuchen geben. Zuletzt mit kandierten Rosenblüten dekorieren und servieren.

Tipp

Den Adventkuchen kann man zusätzlich mit Walnüssen dekorieren.