Früchtekuchen

Der lockere Früchtekuchen mit verschiedenen Trockenfrüchten schmeckt zum Nachmittags-Kaffee oder zu einer Tasse Tee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

30 g	Orangeat
30 g	Zitronat
100 g	Rosinen
100 g	Korinthen
50 g	Kirschen (kandierte)
50 g	Mandeln (klein gehackt)
1 TL	Staubzucker
250 g	Butter
200 g	braunen Zucker
4 Stk.	Eier
300 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Um einen köstlichen Früchtekuchen zuzubereiten, beginnst du damit, das Zitronat und Orangeat fein zu würfeln und die Kirschen zu vierteln.

2. Röste die gehackten Mandeln zusammen mit Staubzucker ohne Fett in einer Pfanne.

3. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, eine Kastenform ca. 30 cm mit Backpapier auslegen.

4. Schlage die Butter und den Zucker schaumig und rühre dann die Eier nach und nach unter.

Vermische das Mehl mit Backpulver und die gerösteten Mandeln und hebe die Mischung unter die Masse. Füge die vorbereiteten Früchte hinzu und rühre sie unter. Fülle den Teig in die Kastenform und streiche ihn glatt.

5. Backe den Früchtekuchen im vorgeheizten Ofen für 1 Stunde und 15 Minuten. Vom Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp

Vor dem Servieren den Früchtekuchen nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.