

# Weihnachtlicher Fruchtekuchen

Das Rezept vom Weihnachtlichen Fruchtekuchen passt perfekt in die Adventzeit. Ein herzhafter Kuchen mit getrocknete Früchte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

|  |                |                                   |
|--|----------------|-----------------------------------|
|  | 250 g          | Mehl                              |
|  | 125 g          | Staubzucker                       |
|  | 125 g          | <a href="#">Rosinen</a>           |
|  | 125 g          | <a href="#">Powidl</a>            |
|  | 125 ml         | Milch (lauwarm)                   |
|  | 1 EL           | Kakao                             |
|  | 1 Messerspitze | Natron                            |
|  | 50 g           | Walnüsse (fein gehackt)           |
|  | 25 g           | Aranzini                          |
|  | 25 g           | Zitronat                          |
|  | 25 g           | Dörrpflaumen (fein gehackt)       |
|  | 25 g           | getrocknete Feigen (fein gehackt) |
|  | 1 TL           | Lebkuchengewürz                   |
|  | 1 Schuss       | <a href="#">Rum</a>               |
|  | 1 Stk.         | <a href="#">Backform</a>          |

## Zubereitung

1. Zuerst für den **weihnachtlichen Fruchtekuchen** das Backrohr auf 180 °C vorheizen und eine längliche Kuchenform (zirka 23-25 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Das Mehl, Staubzucker, Powidl, Milch, Kakaopulver, Natron und Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben und verrühren. Die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem Teig kneten.

3. Den Fruchteig in die Kuchenform füllen und im Backrohr zirka 50-60 Minuten backen.

## **Tipp**