



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Weihnachtliche Kuchen ... nach englischer Art

Zutaten

250 Gramm Margarine, 250 Gramm Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 5 Eier M, 1 Fläschchen Rum Aroma, ½ Fläschchen Zitronen Aroma, abgeriebene Schale von einer ½ unbehandelten Bio-Zitrone, ½ Teelöffel gemahlener Zimt, 1 Messerspitze geriebene Muskatnuss, 250 Gramm Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel Backpulver, 3 Esslöffel Rum, 300 Gramm Rosinen, 300 Gramm Korinthen (Ersatzweise Cranberrys) , 200 Gramm Zitronat, 100 Gramm Orangeat, 100 Gramm Puderzucker und nochmal 300 Gramm Puderzucker, 50 Gramm gehackte Mandeln, 150 Gramm gehackte rote Belegkirschen, 4 Esslöffel Aprikosenmarmelade, 150 Gramm Marzipanrohmasse, 1-2 Eiweiß

Zubereitung

- Die Margarine mit dem Zucker, dem Vanillezucker, Eiern, Rum Aroma, Zitronen Aroma, der Zitronenschale und den Gewürzen verrühren
- Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zusammen mit dem Rum unter den Rest des Teiges rühren
- Die Rosinen, Korinthen, Zitronat, Orangeat und die gehackten Belegkirschen unterheben
- Den Teig in eine gefettete Springform (24 cm Durchmesser) füllen
- Im vorgeheizten Backofen bei 160°C etwa 170 Minuten backen
- Danach den Kuchen aus der Form lösen
- Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und den noch heißen Kuchen damit bestreichen und abkühlen lassen
- Für die Marzipandecke die Marzipanrohmasse mit 100 Gramm gesiebttem Puderzucker verkneten und dünn zwischen Klarsichtfolie ausrollen
- Daraus ein Platte von 24 cm Durchmesser schneiden und auf den Kuchen legen. Aus dem Rest der Masse einen Streifen, so hoch wie der Kuchen, schneiden und vorsichtig um den Kuchen legen.
- Die Enden mit einem Messer vorsichtig zusammendrücken
- Für den Guss 300 Gramm Puderzucker sieben und mit so viel Eiweiß verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht
- Den Kuchen damit überziehen, dabei etwas zum Verzieren zurück behalten. Den Rand des Kuchens und die Decke, nach Geschmack, weihnachtlich verzieren.