

Englischer Weihnachtskuchen

Nährwert pro Portion: E: 11g, F: 33g Kh: 150g, kcal: 963



ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

250 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)
250 g brauner Zucker (Kandisfarin)
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
½ Röhrchen Zitronen-Aroma
5 EL Rum
abger. Schale von 1 Bio-Zitrone
(unbehandelt, ungewachst)
½ TL gem. Zimt
1 Msp. ger. Muskatnuss
5 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
300 g Rosinen
300 g Korinthen
100 g fein gehacktes Zitronat (Sukkade)
100 g fein gehacktes Orangeat
50 g gehackte Mandeln
150 g rote, in Stücke geschnittene Belegkirschen
4 EL Aprikosenkonfitüre
200 g Marzipan-Rohmasse
100 g Puderzucker
300 g Puderzucker
etwas Wasser
150 g Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
etwas rote Speisefarbe
einige Silberperlen



©Walter Cimbald für ZS Verlag

1. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 140 °C Heißluft: etwa 120 °C
2. Für den Teig die Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Aroma, Rum, Zitronenschale, Zimt und Muskat unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Dann Rosinen, Korinthen, Zitronat, Orangeat, Mandeln und Belegkirschenstücke unterrühren.
4. Den Teig in eine Springform (Ø 24 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Weihnachtskuchen etwa 2 3/4 Stunden backen.
5. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost setzen.
6. Zum Aprikotieren die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen. Den heißen Kuchen damit bestreichen. Kuchen erkalten lassen.
7. Für die Marzipandecke und den -rand Marzipan mit Puderzucker verkneten. In 2 Portionen teilen. Eine Marzipanportion auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu einer dünnen, runden Platte (Ø etwa 24 cm) ausrollen und auf den Kuchen legen. Aus der restlichen Marzipanmasse einen etwa 72 cm langen Streifen in Höhe des Gebäckrandes ausrollen, um den Kuchen legen und gut andrücken.
8. Für den Guss den Puderzucker mit so viel Wasser verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Kuchen damit überziehen. Guss antrocknen lassen.
9. Zum Garnieren Marzipan mit Puderzucker und Speisefarbe verkneten, auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit verschiedenen Ausstechformen Sterne, Rehe und einen Elch ausstechen. Die Tortenoberfläche und den -rand damit belegen. Die Torte mit Silberperlen garnieren und den Guss trocknen lassen.



Mehr Rezepte in
"Weihnachtsbacken von A-Z"

KLASSIKER
DR. OETKER
- VERLAG -
SEIT 1891