

# Kuchen Backen Rezepte

## Weihnachtskuchen Mit Karibikflair

Gattung: Backen Gebäck, Kuchen, Plätzchen, Weihnachten

---

		Karibikflair:	
50 g	kandierte Orangenscheiben, - fein gehackt	2	Essl. brauner Rum (2 cl)
50 g	kandierte Ananasstücke, - fei gehackt	1	Miniananas, geschält, fein - gewürfelt
		Teig:	
175 g	Butter, zimmerwarm	200 g	Mehl Typ 405
150 g	brauner Zucker	100 g	Maisgriess, fein - (Polentagries)
1/2	Orange, abgeriebene Schale	1	Pack. Backpulver
1/2	Zitrone, abgeriebene Schale	2	Essl. Zitronensaft (2 cl)
5 g	Ingwer, frisch gerieben	3	Essl. Orangensaft, frisch - gepresst (3 cl)
1	Vanilleschote, Mark	5	Essl. brauner Rum (5 cl)
5	Eier (Grösse M = 50 g/Ei), - Zimmertemperatur		
50 g	Kokosflocken, geröstet		
		Tränke:	
4	Essl. Zitronensaft, frisch - gepresst (4 cl)		- gepresst (4 cl)
4	Essl. Orangensaft, frisch	4	Essl. brauner Rum (4 cl)
		40 g	Zucker

---

Für das Karibikflair kandierte Orangen und Ananas über Nacht im Rum marinieren. Die Miniananas schälen, fein würfeln und gut ausdrücken. Für die Tränke frisch gepresste Säfte und Zucker aufkochen. Etwas abkühlen lassen, dann Rum unterrühren. Für den Teig Butter mit Zucker, Orangen- und Zitronenschale, Ingwer und Vanillemark schaumig rühren. Eier nach und nach zugeben. Kokosflocken mit Mehl, Maisgrieß und Backpulver mischen und unter die Eimasse heben. Zum Schluss Zitronen-, Orangensaft und Rum, sowie die marinierten kandierte Früchte und die fein gehackte, gut ausgedrückte frische Ananas zugeben. Eine Kastenform fetten und mehlen. Den Teig einfüllen, glatt streichen. Bei Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 60 Minuten backen. Mit einem Holzspießchen prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Bleibt kein Teig mehr am Spiesschen hängen, ist der Kuchen fertig. Kuchen noch warm mit der Tränke bestreichen. Nach Belieben mit kandierte Orangenscheiben oder kandierte Ananas, Puderzucker garnieren.