

# Kuchen Backen Rezepte

## Früchtekuchen Mit Marzipan - Simnel Cake

Anzahl: 8 bis 12 Personen

Gattung: Obst, Backen, Früchte, Kuchen, Weihnachten

---

225 g	Mehl	175 g	Zucker
1	Prise Salz	4	Eier
115 g	Sultaninen	5 ml	/ 1 TI naturreine Vanille- - Essenz
50 g	gehackte Mandeln	30 ml	/ 2 EI Weinbrand
50 g	gehackte Walnüsse		Aprikosenmarmelade, durch ein Sieb gestrichen
40 g	kandierte Zitruschale		- (zum Aprikotieren)
1/2	unbeh. Zitrone, abger. - Schale von	500 g	Marzipan
75 g	kandierter Ingwer, gehackt		Lebensmittelfarbe (nach - Belieben)
175 g	Belegkirschen, in Viertel - geschnitten		
200 g	Butter		

---

Den Backofen auf 160 °C (Gasherd Stufe 1-2) vorheizen. Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel sieben. Sultaninen, Nüsse, kandierte Zitruschale, abgeriebene Zitronenschale, Ingwer und Kirschen dazugeben und alles gründlich durchheben, um die Zutaten mit Mehl zu überziehen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Einzeln die Eier unterrühren, dann die Vanille-Essenz hinzufügen. Nach und nach die Mehl-Früchte-Mischung unterrühren und mit der letzten Portion den Weinbrand dazugeben. Den Teig in eine 20 cm grosse Springform füllen und 1 Stunde backen. Dann auf 150 °C (Gasherd Stufe 1) herunterschalten und den Kuchen noch 1 Stunde backen.

Den Früchtekuchen vollständig abkühlen lassen und vor dem Dekorieren 4 bis 6 Tage in einer Dose aufbewahren.

Zum Dekorieren den Kuchen zunächst mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Dann die Marzipanmasse ausrollen und passend schneiden. Den Kuchenrand mit einem Marzipanzopf verzieren und in die Mitte einige Marzipaneier legen. Die Marzipaneier nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben.