Weihnachtsbacken Rezepte

Postmoderner Fruchtekuchen

Anzahl: 11 Portionen

Gattung: Backen, Kuchen, Weihnachten

1,50 Tasse/n Datteln, grob gehackt	- besten Espresso
1/4 cup Zitronatzitrone, kandiert, - gehackt plus einige - Fruchtstücke zur - Dekoration	1/4 cup Cognac 180 g Butter zimmerwarm, etwas - mehr zum Einfetten der - Form
1/4 cup Orangenschale, kandiert, - gehackt plus einige - Fruchtstücke zur - Dekoration	3 Tasse/n Mehl 1/2 Teel. Macis 1/2 Teel. Zimt 1/8 Teel. Nelkenpulver 1/2 Teel. Salz
1/4 cup Zitronenschale, kandiert, - plus einige - Fruchtstücke zur - Dekoration	1 Teel. Natron 1 Teel. Backpulver 1/2 cup Rohrzucker
1/4 cup Kirschen, kandiert, einige - mehr zur Dekoration	2 Teel. Vanilleextrakt
1/2 cup Frisch gebrühter Kaffee, am	2 große Eier 2 Essl. Zucker

1. Datteln und kandierte Früchte in einer kleinen Schüssel vermengen. Kaffee und Cognac darüber gießen und vermengen. 6 Stunden zugedeckt ziehen lassen.

2. Rost auf unterster Schiene in den Ofen schieben. Eine große Saftpfanne zur Hälfte mit heißem Wasser befüllen und darauf stellen. Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eine 25 cm Kastenform ausfetten. Mehl, Gewürze, Salz, Backpulver und Natron vermengen.

3. Butter in der Küchenmaschine 40 Sekunden hellcremig und fluffig rühren. Rohrzucker dazugeben und 2 Minuten mixen. Vanilleextrakt und Stück für Stück die Eier dazugeben, jeweils gründlich einmixen lassen.

4. Maschine auf geringe Geschwindigkeit stellen und die Mehlmischung dazugeben. Nur ganz kurz einarbeiten lassen. Dann die Früchte mitsamt Einweichflüssigkeit untermengen. Masse in die Kastenform füllen, glatt streichen. Form in die Saftpfanne stellen und 1 Stunde im Wasserbad backen, bis der Kuchen gut aufgegangen und gebräunt ist. Form für 5 Minuten auf ein Kuchengitter stellen, dann die Form stürzen und den Kuchen komplett auskühlen lassen.

5. Zucker mit 1 Essl. Wasser aufkochen und zum Sirup kochen. Kandierte Früchte in Scheiben auf dem Kuchen arrangieren und mit dem Sirup bepinseln.