

Weihnachtsbacken Rezepte

Weihnachts Baum

Gattung: Backen, Kuchen, Weihnachten

100 g	Getrocknete Feigen	110 g	Kristallzucker
80 g	Gemischte kandierte Früchte - (Aranzini, Zitronat, - Kirschen)	1	Prise Salz
2	Essl. Rum	1	Pack. Vanillezucker
120 g	Mehl	2	Eier
1	Teel. Backpulver	40 ml	Milch
125 g	Weiche Butter		Butter
			Mehl

1. Feigen und kandierte Früchte klein würfelig schneiden, mit dem Rum vermischen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.
2. Mehl und Backpulver versieben. Eine Backform (Inhalt ca. 750 ml) mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Backrohr auf 160 °C vorheizen.
3. Butter mit Kristallzucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren. Eier verschlagen und nach und nach in die Buttermasse einlaufen lassen. Masse schaumig rühren. Nacheinander Mehl, die Fruchtemischung und die Milch mit einem Kochlöffel einrühren.
4. Masse in die Form füllen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 55 Minuten backen.
5. Kuchen aus dem Rohr nehmen, ca. 10 Minuten rasten lassen, anschließend aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Garnitur:

Den süßen Weihnachtsbaum kann man ganz einfach nur mit Staubzucker bestreuen oder nach Herzenslust verzieren: mit geschmolzener Schokolade ganz oder teilweise überziehen und mit kleinen, essbaren Silberkugeln schmücken.