

# Irish-Christmas-Cake

ca. 15 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Früchtemischung:

125 g Korinthen  
200 g Rosinen  
100 g kandierte Früchte (Zitronat, Orangeat, rote und grüne Kirschen)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 KL Zimt  
100 ml Whisky

### All-in-Sandmasse:

180 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
100 g weiche Butter  
3 Eier (Größe M)  
vorbereitete Früchtemischung

### Zum Beträufeln:

75 ml Whisky

### Zum Bestreichen und Verzieren:

3 EL heiße Marillenmarmelade  
Wasser  
Marzipansterne

## 1 Früchtemischung:

Für die Früchtemischung die Zutaten miteinander vermischen und verschlossen über Nacht ziehen lassen.

## 2 All-in-Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Butter und Eier dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Früchtemischung mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

## 3 Die Masse in eine befettete, bemehlte Kastenform (11 x 25 cm) füllen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 70 Minuten**

## 4 Zum Beträufeln:

Den noch heißen Kuchen mit Whisky beträufeln und ca. 10 Min. in der Form abkühlen lassen.



5 Zum Bestreichen und Verzieren:

Marmelade mit Wasser verrühren. Den erkalteten Kuchen damit bestreichen und mit Marzipansternen beliebig verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In Alufolie verpackt und ohne Marzipanmotive ist der Kuchen ca. 3 Wochen haltbar.

