

Whiskykuchen mit Früchten

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis zu 40 Min.



Zutaten:

Früchtemischung:

500 g klein geschnittene
Trockenfrüchte nach Wahl (z. B.
Feigen, Datteln, Ananas, Marillen,
Apfelscheiben)
100 g gehackte Walnüsse
200 ml Whiskey

Sandmasse:

250 g weiche Butter
180 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
6 Dotter (Größe M)
6 Eiklar (Größe M)
50 g Zucker
350 g gesiebttes glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
vorbereitete Früchtemischung

Whisky-Creme:

¼ l geschlagenes Schlagobers
200 g flüssige Vollmilchkuvertüre (29
Grad)
2 EL Whiskey

Zum Beträufeln und Bestreuen:

Whiskey
Schokospäne

1 Früchtemischung:

Für die Früchtemischung Früchte mit Nüssen und Whisky vermischen und in einer gut schließenden Dose über Nacht ziehen lassen.

2 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Salz und Dottern mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und unterrühren. Mehl mit Backpulver und Früchtemischung vermischen und unter unterheben.

3 Die Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

4 Whisky-Creme:

1/3 des Schlagobers mit Schokolade und Whisky verrühren und unter das übrige Schlagobers rühren.



- 5 Zum Beträufeln und Bestreuen:
Den erkalteten Gugelhupf 2-mal durchschneiden und mit Whisky beträufeln.
Den Gugelhupf mit der Hälfte der Creme füllen und mit der übrigen Creme bestreichen. Den Gugelhupf mit Schokospänen bestreuen und kalt stellen.
- 6 Den Kuchen mit Schokospänen bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.

