

Englischer Cake

Zu einem High Tea gehört für mich ein englischer Früchte Cake, der dezent nach Rum duftet. Ich mag gedörrte Aprikosen im Kuchen.

Zutaten

Für zwei Cakes in Formen von 28 cm Länge

- 360 g Butter, weich
- 300 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 6 Eier
- 100 g Sultaninen
- 200 g gedörrte Aprikosen, klein geschnitten
- 100 g Orangeat
- 200 g Zitronat
- 100 g kandierte Kirschen, geviertelt
- 100 g getrocknete Cranberrys
- 4 EL sauren Gelee (Aroniabeeren, Johannisbeeren, Uhudler)
Rum nach Belieben
- 450 g Mehl
- 1 Beutel Backpulver
- 150 g Mandelsplitter



Zubereitung

Zwei Cakeformen von 28 cm Länge mit Backfolie auslegen. Butter in einer Schüssel weich quirlen. Zucker und Salz darunter rühren. Ein Ei nach dem andern begeben unditerrühren, bis die Masse hell wird. Alle Früchte mischen und in die Buttermasse einarbeiten. Beerengelee und Rum(aroma) daruntermischen. Mehl und Backpulver begeben. Teig in die vorbereitete Form geben. Mandelsplitter darauf verteilen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Etwa 45 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen. Mit Alufolie abdecken, noch etwa 25 Min. fertig backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Cake zwei Tage in Folie gepackt im Kühlschrank lagern.

[Zum Blogbeitrag](#)