

Christmas Cake

Zutaten:

- 220 g Weinbeeren
- 120 g Sultaninen
- 50 g getrocknet Feigen, gehackt
- 70 g entsteinte Datteln, gehackt
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 EL Zitronensaft
- 70 g Mandelblättchen
- 90 g Apfel, fein geraffelt
- 1.5 dl Brandy und extra Brandy zum Übergiessen des fertigen Christmas Cake
- 150 g Butter, weich
- 110 g Rohrzucker
- Mark einer Vanilleschote
- 2 Eier
- 180 g Mehl
- 1/8 TL Natron
- 3/4 TL Zimt
- 1/2 TL Piment
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Weinbeeren, Sultaninen, Feigen, Datteln, Mandelblättchen, den Zitronenabrieb, den Zitronensaft und den geraffelten Apfel in eine Schüssel geben. Brandy dazugeben und alles zusammen gut mischen. Zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Ab und zu umrühren.

Den Ofen auf 140 Grad vorheizen.

Butter, Rohrzucker und Vanillemark in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer schaumig schlagen. Portionenweise das Ei zugeben und gut mixen.

Das Mehl mit dem Natron, dem Zimt und dem Piment gut mischen und zu den eingelegten Früchten geben. Gut verrühren, sodass alle Fruchtstücklein mit einem Hauch Mehl überzogen sind. Die Butter-Zucker-Ei-Mischung dazugeben und gut mischen.

Die Masse in eine mit einem Backpapier ausgelegte Cakeform geben und den Cake gut 2 Stunden bei 140 Grad im Ofen backen. (Mit einem Holzstäbchen oder einer Stricknadel die Garprobe machen. Wenn nichts kleben bleibt, ist der Cake fertig gebacken.)

Den Cake aus dem Ofen nehmen und noch warm mit etwas Brandy übergießen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen, in Stücke schneiden und zusammen mit einer Kugel Vanille-Glacé servieren.

Der Christmas-Cake hält sich einige Wochen in Klarsichtfolie eingepackt im Kühlschrank. Um ihn feucht zu halten, immer wieder mal mit ein wenig Brandy übergießen.