

Dundee Cake

Ein schottischer Weihnachtskuchen mit endlos vielen Variationsmöglichkeiten

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

200 g Rosinen
4 EL Whisky (nicht zu rauchig, eher süß – eventl. Dimple, Chivas Regal)
Schale und Saft von einer Bio-Orange
175 g weiche Butter
175 g brauner Zucker
3 Eier, verquirlt
1/2 TL Salz
1/2 Pk. Backpulver
230 g Mehl
1 TL Quatre Epices (Viergewürz)
50 g gemahlene Mandeln
50 g kandierte Kirschen, halbiert
50 g Orangeat
50 g Pekannüsse, grob gehackt
etwa 50 g geschälte Mandeln

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rosinen in Whisky einlegen, Orangenschale und -saft dazugeben.
2. In einer Schüssel Butter und Zucker schaumig rühren. Unter ständigem Rühren verquirlte Eier nacheinander unterrühren. Salz, Backpulver, Mehl, Quatre Epices und gemahlene Mandeln mischen und einarbeiten. Gut verrühren.
3. Die Rosinen-Whisky-Orangen-Mischung, kandierte Kirschen, Orangeat und Pekannüsse unterrühren.
4. Eine 16-cm-Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig hineingeben und mit den geschälten Mandeln belegen. 2 Stunden im vorgeheizten Backofen backen. Wenn die Mandeln zu dunkel werden, den Kuchen nach etwa einer Stunde mit Alufolie bedecken.