English Cake duftet nach Advent!

Very british! Gerade in der Vorweihnachtszeit ist ein englischer Früchtekuchen ein besonderer Genuss, meint unser SWR4-Backexperte Joachim Habiger.

Diese britische Ikone der Backkunst ist eine Mischung aus allerlei saftigen Trockenfrüchten in einem dunklem nach Karamell duftenden Teig. Der „English Cake" war auch der Hochzeitskuchen von Queen Elizabeth. Vor fünf Jahren wurde ein gut verpacktes Stückchen dieses Kuchens für 680 Euro versteigert. Wie es heißt noch essbar!

Schwierigkeitsgrad: mittel
Koch/Köchin: Joachim Habiger, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste:

Für die Füllung:
1 unbehandelten Zitrone (Saft und Abrieb)
1 unbehandelten Orange (Saft und Abrieb)
120 ml Brandy
40 g Orangeat
40 g Zitronat
140 g Sultaninen
140 g getrocknete Feigen
80 g getrocknete Aprikosen
140 g Trockenpflaumen
100 g Belegkirschen

Für den Teig:
140 g weiche Butter
140 g brauner Zucker
2 EL Zuckerrübensirup
2 Eier
260 g Mehl
2 TL Backpulver
2 TL Lebkuchengewürz ·
80 g gehackte Walnüsse

Für die Dekoration:
abgezogene Mandeln
Walnüsse, halbiert
Belegkirschen, halbiert
Brandy
Orangensaft
Butter, geschmolzen
150 g Aprikosenkonfitüre
gehobelte Mandeln

Vorbereitungszeit: Füllung vor dem Backen einen Tag marinieren

Backzeit: 30 bis 40 Minuten bei 190 Grad (Ober-/Unterhitze)

Zubereitung

Am Vortag: Den Saft der Zitrone und der Orange sowie den Abrieb der beiden Früchte mit dem Brandy, dem Zitronat und dem Orangeat mischen. Die Trockenfrüchte und die Belegkirschen grob hacken und hinzufügen. Die Mischung mindestens 12 Stunden kaltstellen. Ab und zu umrühren.

Am Backtag: Die weiche Butter, den braunen Zucker und den Zuckerrübensirup in einer Küchenmaschine gut aufschlagen. Nach und nach die Eier zugeben. Das Mehl, das Backpulver und das Lebkuchengewürz mischen. Die eingeweichten Trockenfrüchte abseihen und die Flüssigkeit auffangen. 3 Esslöffel der Mehlmischung mit den Früchten verrühren. Die restliche Mehlmischung, die Flüssigkeit, die eingeweichten Früchte und die gehackten Walnüsse mit dem Spatel unter die Buttermasse heben. Eine gefettete Backform (24 cm Ø) mit dem Teig füllen, glattstreichen und mit Mandeln, Walnüssen und Belegkirschen garnieren. Den English Cake im auf 190 Grad vorgeheizten Backofen 30 bis 40 Minuten saftig backen.

Mein Spezialtipp: Machen Sie mit einem Holzstäbchen eine Gar-Probe. Die Backzeit ist erreicht, wenn beim Herausziehen kein Teig daran haftet.

Nach dem Backen den noch heißen Kuchen mit Brandy und Orangensaft tränken und dünn mit der flüssigen Butter bestreichen. Die Aprikosenkonfitüre aufkochen, den Kuchen damit einpinseln und die gehobelten Mandeln rundherum an den Rand drücken.

Mein Spezialtipp: Wenn Kinder mitessen, kann man den Brandy einfach weglassen!

SWR4 Baden-Württemberg | Joachim Habiger | 2.12.2020