

Weihnachtlicher Früchtekuchen mit Verpoorten "Weihnachtskuchen Santa Claus und seine Rentiere"

Zutaten

für den weihnachtlichen Früchtekuchen:

100 g getrocknete Soft-Aprikosen
80 g kandierte Kirschen
80 g Korinthen
80 g gehobelte Mandeln
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
375 g weiche Butter
375 g Zucker
Salz
6 Eier (Kl. M)
450 g Mehl
4 ½ TI Backpulver
100 ml Milch
1 TI Zimt
Bourbon-Vanille aus der Vanillemühle

Backform: Stern-Backform – 2 Liter Fassungsvermögen

für den Guss:

2 Eiweiß
1 Prise Salz
200 g Puderzucker, gesiebt

für die Rentier-Plätzchen:

Mürbeteig
Plätzchen Ausstecher Rentierkopf
Farbigen Zuckerguss

Zubereitung

Soft-Aprikosen in Streifen schneiden. Kandierte Kirschen halbieren. Beides mit den Korinthen und den Mandeln zu dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben und vermischen.

Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Eier einzeln zugeben und verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen. Mehl-Backpulver-Mischung, Zimt, Bourbon-Vanille und die Milch unterrühren. Früchte, Korinthen und Mandeln mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Elektro-Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Backform ausbuttern und mit Mehl ausstäuben. Teig gleichmäßig auf die Form verteilen. Auf unterster Schiene im Backofen ca. 75 Minuten backen. Kuchen kurz ruhen lassen. Auf ein Backgitter stürzen und auskühlen lassen.

für den Guss:

[Link zum Rezept: Weihnachtlicher Früchtekuchen mit Verpoorten "Weihnachtskuchen Santa Claus und seine Rentiere"](#)

Weihnachtlicher Früchtekuchen mit Verpoorten "Weihnachtskuchen Santa Claus und seine Rentiere"

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den Puderzucker einrieseln lassen. Zuckerguss in mehreren Schichten auf dem Kuchen verteilen, so dass es wie Schnee aussieht. Gut trocknen lassen.

Den Früchtekuchen mit den Rentier-Plätzchen dekorieren.

Leser-Tipp

Zeit für Liebe und Gefühl, heute bleibt's nur draußen kühl. Kerzenschein und Kuchenduft - Weihnachten liegt in der Luft.

[Link zum Rezept: Weihnachtlicher Früchtekuchen mit Verpoorten "Weihnachtskuchen Santa Claus und seine Rentiere"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de