

SCHOTTISCHER WEIHNACHTSKUCHEN

60 g süße Mandeln
120 g rote und grüne
Cocktailbeeren
100 g eingemachte
Orangenschalen
500 g gehackte Feigen und
Datteln
250 g Rosinen
250 g dunkler Zucker
250 g Butter
4 große Eier
1 EL dunkler Sirup
1/2 Teelöffel Vanillearoma
300 g Mehl
1 Teelöffel Braunkuchengewürz
1 gestrichener Teelöffel Salz
1 großes Glas schottischer Whisky
+ 1-2 Gläser, wenn der Kuchen
gebacken ist und später ange-
feuchtet werden soll.

Mandeln schälen/häuten und
grob hacken. Cocktailbeeren,
Orangenschalen, Feigen und
Datteln in viereckige Stücke
schneiden, dazu Mandeln und
Rosinen mengen -
Whisky darüber gießen und zur
Seite stellen. (Gerne 1-2 Tage
vorher - ich lasse sie immer eine
Woche ziehen)

Boden und Rand (ca. 5 cm
hoch) einer Springform (20 cm)
mit Backpapier auslegen.

Zucker und Butter gut ver-
rühren, bis beide schaumig und
leicht luftig werden, Eier sch-
lagen, mit Sirup und Vanillea-
roma mischen und langsam in
kleinen Portionen in das Butter-
gemisch einrühren. Dabei muß

jede Portion im Buttergemisch
verschwunden sein, innehalten
vor dem Einrühren der nächsten
Portion. Mit dem letzten Teil
von der Eiermischung 1 Eßlöf-
fel Mehl hinzugeben.



2-3 Eßlöffel gesiebtes Mehl
zu den Früchten, so daß diese
nicht auf den Boden sinken,
den Rest des Mehl mit Braun-
kuchengewürz und Salz in den
Kuchenteig und dann die Früch-
te auch dazu.

Den Teig mit einem Löffel in
eine vorbereitete Springform
füllen. Inmitten des Teigs eine
Vertiefung machen, weil der
Kuchen dort später mehr auf-
geht. Der fertige Kuchen soll
am besten gerade (= plan) sein.

Bei 150 Grad C backen, man
plaziert ihn unter der mittleren
Einschubhöhe 1 Stunde. Dann
senkt man die Temperatur auf
125 Grad C und backt ihn 2
Stunden weiter.

Mit einer Stricknadel prüfen,
ob er durchgebacken ist. Wenn
der Kuchen beim Backen zu
braun wird, mit Staniolpapier
bedecken. Bis zum nächsten
Tag in der Form stehen lassen,

dann in Staniol einpacken und
an kühlem Ort aufbewahren, bis
er dekoriert wird.

Er ist eigentlich nur gut, wenn
er ein paar Monate liegen bleibt.
Im Verlauf dieser Liegeperiode
muß der Kuchen ein- bis zwei-
mal angefeuchtet werden. Dazu
den Kuchen mit der Stricknadel
bis zum Boden öfters einstechen
und dann mit einem Glas Whi-
sky anfeuchten.

Eine Woche vor dem Anschnitt
mit der Dekoration beginnen.
Diese besteht aus Aprikosen-
glasur, Marzipan und zuletzt
einer dicken Lage Puderzucker.
Dazu mischt man 2 Eßlöffel
Aprikosenmarmelade mit 1
Teelöffel Wasser, wärmt das
Ganze bis zum Siedepunkt auf
und siebt es dann durch. Die
Glasur dient zum Ankleben der
Marzipanschicht. Mit einem
Backpinsel die Oberfläche und
Seiten gut mit warmer Glasur
bestreichen, abkühlen lassen
und Kuchen mit Marzipan ver-
hüllen. Evtl. mit roten Beeren
u.a.m. verzieren.

Zum Rezept bemerke bitte, daß
ich nie die Dekoration mache.
Marzipan und "Icing" macht ihn
meiner Meinung nach viel zu
süß.

Viel Spaß

Kurt Pedersen