

Rezept

# DUNDEE KUCHEN

# DUNDEE KUCHEN

Kontributor: **DYUTIMA JHA**

## Zutaten

115g gemischte Nüsse, gehackt  
(Cashews, Walnüsse, Mandeln)

170g Rosinen mit Kernen, gehackt

170g Johannisbeeren

30g kandierte Kirschen, gehackt

50g blanchierte Mandeln, in Hälfte geschnitten

60g Orangeat und Zitronat, gehackt

Schale einer Zitrone, fein raspelt

225g Mehl

170g Butter

1 TL Backpulver

115g Zucker

1 TL Zimt

1 EL Honig

3 EL Milch

3 große Eier



### PORTIONEN

Für einen 18cm  
Kuchen - 8 bis 10  
Portionen



### KATEGORIE

Nachspeise



### AUSGABE

sisterMAG60

- SCHRITT 1** Ofen auf 180°C vorheizen.
- SCHRITT 2** Eine runde 18cm Kuchenform fetten und mit Backpapier auskleiden.
- SCHRITT 3** Mehl und Backpulver zusammensieben.
- SCHRITT 4** In einer anderen Schüssel die Butter, Zucker und Honig für mehrere Minuten leicht und cremig schlagen.
- SCHRITT 5** Nacheinander die Eier hinzugeben, zwischen jedem Ei gut mixen.
- SCHRITT 6** Vorsichtig Mehl, Milch, Nüsse, Früchte, Zimt und Zitronenschale unterheben.
- SCHRITT 7** Die Mischung in die Backform geben und obenauf kreisförmig die halben Mandeln verteilen.
- SCHRITT 8** Die Ofentemperatur auf 160°C senken und 10-15 Minuten backen. Die Temperatur weiter auf 120°C senken und 90-120 Minuten backen. Nach

45 Minuten immer wieder durch Einführen eines Zahnstochers oder eines Metallspießes in der Mitte die Konsistenz prüfen. Wenn der Kuchen fertig ist, sollte der Spieß fast sauber herauskommen. Nicht überbacken, damit der Kern weich bleibt. Falls erforderlich, die Oberseite mit einer Metallschale bedecken, um eine übermäßige Bräunung zu vermeiden.

**SCHRITT 9** Den Kuchen 10-15 Minuten in der Form lassen, dann vollständig auf einem Gitter abkühlen lassen.