

# Whisky-Früchte-Kuchen

## Dundee Cake

Für eine Springform (28 cm Ø):

100 g Sultaninen  
100 g helle Rosinen  
100 g Korinthen  
je 50 g gehacktes Orangeat und Zitronat  
abgeriebene, unbehandelte Schale einer Orange und einer Zitrone  
50 ml Whisky  
Saft einer halben Zitrone  
175 g weiche Butter  
100 g brauner Zucker  
3 Eier,  
250 g Mehl  
1/2 TL Backpulver  
1/2 TL Salz  
2 EL gemahlene Mandeln  
100 ml Milch  
Öl für die Form  
50 g abgezogene Mandeln

1. Trockenfrüchte, Orangeat, Zitronat und abgeriebene Zitruschalen mit dem Whisky und Zitronensaft marinieren.
2. Backofen auf **175 Grad vorheizen**. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier nacheinander zufügen, zu einer schaumigen Masse rühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen, mit den marinierten Früchten unterheben, gemahlene Mandeln und Milch einarbeiten.
3. Die Springform mit Öl einfetten, den Teig in die Form geben; die Oberfläche glattstreichen. Zum Schluß abgezogene Mandeln in die Oberfläche des Kuchens drücken. Etwa **1 Stunde** hellbraun backen.

**TIP** Dundee Cake schmeckt am besten, wenn man ihn einige Tage durchziehen läßt.