



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de \* [www.gemeinsamtafeln.com](http://www.gemeinsamtafeln.com) \* 0171-9073606 \* 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

---

## Englischer Weihnachtskuchen ... nach Corinna

### Zutaten

225 Gramm Butter (Zimmertemperatur), 50 Gramm gemahlene Mandeln, 4 Eier, Abrieb 1 Zitrone und Orange, 225 Gramm heller brauner Zucker, 225 Gramm Mehl, ½ Packung Backpulver, 30 Milliliter Zitronensaft, 25 Milliliter nach Geschmack Brandy, Rum oder Whisky, 50 Gramm Belegkirschen, 100 Gramm Walnüsse, 225 Gramm Rosinen und 225 Gramm Korinthen in etwas Alkohol eingelegt/eingeweicht, Butter zum ausbuttern

### Zubereitung

- Alle Zutaten zu einem Teig verrühren
- Dann die Rosinen, Korinthen und Nüsse unterheben
- Eine Form gut ausbuttern und mit Backpapier auslegen
- Bei 170 Grad ca. 2,5 bis 3 Stunden backen, eventuell mit Alufolie abdecken
- Kuchen gut auskühlen lassen
- In einer luftdichten Dose ca. 3-4 Wochen reifen lassen
- Eventuell vor dem Verzehr dünn apricotieren und mit Marzipan verzieren.

Unter Apricotieren versteht man in Rezepten das Bestreichen von Torten, Kuchen oder Gebäck mit Aprikosenkonfitüre oder -gelee

