



Mit Liebe backen und verpacken – Weihnachten

Früchtestern im Glas

Buch-Klappe

FRÜCHTESTERN

MIT SCHOKO UND NÜSSEN

DAS BRAUCHT MAN:

150 g Butter + Butter für die Form
1 Glas Früchte-Backmischung
3 Eier
100 ml Milch
175 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft
50 g kandierte Kumquat- oder
Orangenscheiben
30 g geschälte, geröstete Mandelhälften
1 EL helle Rosinen
Für 1 Sternback- oder Gugelhupfform (1,5 l)
30 Min. Zubereitung • 1 Std. 15 Min. Backen

[1] Backform gründlich mit Butter fetten. Backofen auf 175° vorheizen. Die Früchte-Backmischung aus dem Glas in einer Rührschüssel gut vermischen. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die flüssige Butter mit den Eiern und der Milch in einer weiteren Schüssel verrühren.

[2] Butter-Eier-Mischung zur Früchtestern-Mischung gießen, mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 1 Min. verrühren. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und den Früchtestern im Ofen (Mitte) 65–75 Min. backen. Den Kuchen evtl. mit drei Lagen Backpapier abdecken, damit er nicht zu braun wird.

[3] Den Früchtestern herausnehmen, 5–10 Min. abkühlen lassen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen. Inzwischen Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss anrühren. Den Stern damit bestreichen und mit den kandierten Früchten, Mandeln und Rosinen verzieren.