

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Frucht-Nuss-Kuchen

Koch: Johann Lafer

Zutaten

(Kastenform ca. 30 x 15cm)

Für den Kuchen

- 120 g getrocknete Feigen
- 60 ml dunkler Rum
- 150 g weiche Datteln (ohne Stein)
- 100 ml Wasser
- 80 g gehackte Walnuskerne
- 1 großer Apfel (ca. 170 g)
- 100 g gehackte, geröstete Salzmandeln
- 100 g gehackte, geröstete Haselnuskerne
- 80 g Rosinen
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 200 g Mehl (Type 550)
- 150 g weiche Butter
- 120 g Kristallzucker
- 4 Eier
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt (gemahlen)

- ¼ TL Koriandersamen (gemahlen)
- ¼ TL Piment (gemahlen)
- ¼ TL getrockneter Ingwer (gemahlen)
- ¼ TL Gewürznelken (gemahlen)
- Mehl für die Form
- Butter für die Form

Für die Garnitur

- 2-3 EL Honig
- eine Handvoll Walnusskerne
- eine Handvoll Salzmandeln
- eine Handvoll Haselnusskerne
- eine Handvoll Rosinen

Zubereitung

1. Für den Kuchen zuerst die Feigen in dünne Scheiben schneiden und diese 1 Stunde in Rum einweichen.
2. In der Zwischenzeit die Datteln hacken und mit 100 ml Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erhitzen. Sobald sie köcheln, den Topf vom Herd nehmen und die Datteln mit einem Pürierstab pürieren und abkühlen lassen.
3. Nun den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und reiben. Den geriebenen Apfel zusammen mit den gehackten, gerösteten Salzmandeln, Walnusskernen und Haselnusskernen, den Rosinen, den Feigen-Scheiben und 2 EL Mehl zur Dattelpaste geben und gut vermengen.
4. Das Rohr auf 170° C (Umluft) vorheizen. Dann in einer großen Rührschüssel die Butter und den Kristallzucker in der Küchenmaschine schaumig rühren und die Eier einzeln unterrühren.
5. Das restliche Mehl in eine separate Schüssel sieben und das Backpulver, den Zitronenabrieb und die gemahlene Gewürze (Zimt, Koriander, Piment, Ingwer, Gewürznelken) in die Ei-Butter-Mischung rühren. Dann alles zur Dattel-Nuss-Mischung geben und noch einmal gut verrühren.
6. Eine Backform ausbuttern und mit Mehl bestäuben und die Kuchen-Masse einfüllen.

Für die Garnitur die Nusskerne, die Rosinen und den Honig auf dem noch rohen Kuchen verteilen und den Kuchen anschließend auf mittlerer Schiene im Rohr 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 160° C reduzieren und weitere 55-60 Minuten backen. Danach herausnehmen, in der Form abkühlen lassen, stürzen und auf einen Rost legen. Den Kuchen mindestens eine Stunde abkühlen lassen, bevor er serviert wird.

Tipp: Sollte die Nuss-Schicht auf dem Kuchen beim Backen zu dunkel werden, einfach mit einem Stück Alufolie abdecken.