

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Irish Barmbrack/ Fruchtekuchen

**Koch: Arron Lynch**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Kuchen

- 460 g Trockenfruchtmischung (225 g Rosinen, 100 g Sultaninen, 60 g Preiselbeeren, 50 g getrocknete Orangen, 25 g getrocknete Zitronen)
- 280 g Weizenmehl
- 12 g Backpulver
- 320 g kalter irischer Schwarztee (Irish Breakfast Tea)
- 65 ml Whiskey
- $\frac{3}{4}$  TL Gewürzmischung (aus Zimt, Gewürznelken & Muskatnuss – alles fein gemahlen)
- 160 g Muscovado-Zucker
- 2 große Eier
- zimmerwarme Butter zum Bestreichen
- 1 Kastenform
- Butter zum Bestreichen
- Backpapier

Traditionell in den Teig mischen (alles jeweils in Backpapier eingewickelt):

- 1 Ring
- 1 Fingerhut
- 1 Münze

Die perfekte Zubereitung von irischem Schwarztee laut Arron Lynch:

1. Einen Beutel irischem Schwarztee in eine Tasse geben.
  2. Mit heißem Wasser übergießen.
  3. 30 Sekunden ziehen lassen.
  4. Einen Schuss Milch einrühren.
  5. Den Beutel kräftig mit dem Löffel ausdrücken und entfernen.
- Den Tee heiß genießen.

### Zubereitung

Am Vortag:

1. Die Trockenfruchtmischung in eine Schüssel geben und mit dem Whiskey und dem kalten irischem Schwarztee übergießen. Die Flüssigkeit über Nacht einziehen lassen.

Am Backtag:

2. Das Rohr auf 170° C Umluft vorheizen, eine Kastenform mit Butter einfetten und mit etwas Backpapier auslegen.

3. Anschließend das Weizenmehl, das Backpulver, den Muscovado-Zucker und die Gewürzmischung in einer Schüssel miteinander vermengen. In der Mitte eine Mulde machen, die Eier vorsichtig hineinschlagen und alles mit einem Holzkochlöffel vermengen. Dann ein wenig von der Flüssigkeit der eingelegten Trockenfrüchte hinzugeben und alles gut durchrühren. Auch die abgeseihten Trockenfrüchte dazugeben und alles verrühren.

4. Nun den Ring, den Fingerhut und die Münze (jeweils in etwas Backpapier eingewickelt) in den Teig geben und verrühren.

5. Den feuchten Teig in die mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene 45-50 Minuten bei 170° C backen.

6. Zum Schluss das Barmbrack aus dem Rohr nehmen und mit reichlich Butter bestreichen. Sobald der Kuchen leicht abgekühlt ist, diesen aus der Form nehmen und in Stücke schneiden. Wer den Ring in seinem Stück findet, wird heiraten, wer die Münze findet, wird reich werden und wer den Fingerhut erwischt, wird leider arm werden.

Tipp: Das Barmbrack schmeckt am besten, wenn es am Vortag zubereitet wird, kann aber auch warm und frisch aus dem Ofen mit guter irischer Butter gegessen werden!