

Halloren Kuchen



Zutaten für ein gutes Gelingen:

300g Rosinen, 150g Korinthen, 1c Rum, 250g Butter, 200g Zucker, 1ts Zitronenschale, 1ts Zimt, 1pn Muskatblüte, 750g Mehl, 2pk Backpulver, 1/2l Milch, 150 g süße Mandeln, 2 bittere Mandeln, Fett für die Form und Puderzucker zum Drüberstreuen.

Und so gehts weiter:

Rosinen und Korinthen im Rum vorquellen lassen. Butter, Zucker, Eier, Zitronenschale, Zimt und Muskatblüte schaumig schlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, durch ein Sieb streichen und nach und nach Milch zugeben. Den Teig solange schlagen, bis er glatt ist.

Die süßen und bitteren Mandeln überbrühen, von der Haut befreien und fein hacken. Zusammen mit den abgetropften Rosinen und Korinthen zum Teig geben.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine Kastenform einfetten, den Teig einfüllen und 1 Stunde backen. Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, dick mit Puderzucker besieben und genießen.