



Englischer Käse

Rührkuchen für eine Kastenform mit Zitronat, Orangeat, Rosinen und Mandeln. Trotz des Namens hat das Rezept nichts mit Käse zu tun.

Zutaten:

Für den Teig:

250g Butter oder Margarine

200g Zucker

4 Eier

geriebene Schale einer Zitrone oder ein Päckchen Zitroback

500g Weizenmehl

125ml Milch

1 ganzes Päckchen und ein gestrichener Teelöffel Backpulver

200g Rosinen

100g Zitronat

50g Orangeat

50g abgezogene, gehackte Mandeln

Puderzucker zum bestreuen

Zubereitung

Butter, Zucker, Eier und Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl mit dem Backpulver mischen und anschließend zusammen mit der Milch unterrühren.

Rosinen waschen und abtrocknen. Zitronat und Orangeat fein würfeln. Rosinen, Orangeat und Zitronat in etwas Mehl wälzen und zusammen mit den Mandeln unter den Teig rühren.

Teig in eine gefettete Kastenform füllen und bei 170 bis 180 Grad für etwa 80 Minuten backen. Kuchen in der Form auskühlen lassen, aus der Form entnehmen und mit Puderzucker bestreuen.