Englischer Weihnachtskuchen

Englischer Weihnachtskuchen



Boden

- 4 Eiweiß
- 4 Esslöffel Orangensaft
- 175 g Zucker
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
- oder 1-2 Teelöffel Orangenschalenaroma
- 4 Eigelb
- 100 g Stärke
- 75 g Mehl
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 250 g abgezogene gemahlene Mandeln
- 1 Esslöffel Rum

Creme

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 250 ml Sahne
- 100 g gehackte Walnusskerne

Guss

- 250 g Puderzucker

- 4-5 Esslöffel Zitronensaft

Außerdem

- 225 g Orangenkonfitüre
- gemischte, kandierte Früchte

Boden zubereiten

1. Eiweiß und Orangensaft sehr steif schlagen.
2. Zucker und Orangenschale einrieseln lassen und kurz unterschlagen.
3. Das Eigelb in einer anderen Schüssel verrühren und unter die Eiweißmasse ziehen.
4. Stärke mit Mehl und Backpulver mischen, sieben und leicht darunter heben.
5. Zuletzt die Mandeln und Rum unter die Masse mischen.
6. Masse auf ein Blech mit Backpapier geben und gleichmäßig verstreichen.

Backen

1. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 12-15 Minuten backen.

Abkühlen lassen und fertigstellen

1. Nach dem Backen den Boden auf ein Tuch stürzen, Papier abziehen und die Platte auskühlen lassen.
2. Nach dem Erkalten die Platte in 4 gleichgroße Quadrate schneiden.

Creme zubereiten

1. Für die Creme die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit der Sahne unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Die Creme vom Herd nehmen und in den Kühlschrank stellen, während des Abkühlens öfters einmal durchrühren.
3. Schokoladencreme gut aufschlagen, zum Schluss die Walnusskerne darunter mischen.
4. Zum Füllen abwechselnd jeden Boden mit Orangenkonfitüre bestreichen und darauf die Schokoladencreme geben.
5. Kuchen für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Guss zubereiten

1. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren.

Verzieren und servieren

1. Den Kuchen mit der Zitronenglasur überziehen und mit kandierten Früchten verzieren.