



INTERNATIONALE REZEPTE

PLUM CAKE



... AUS GROSSBRITANNIEN

*Die Engländer trinken gerne ihren 17-Uhr-Tee,
und dazu gibt es dann auch oft ein Stück Kuchen!*

Zutaten für den Teig:

- 150 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- 2 Eier (möglichst große)
- 150 g Mehl
- 40 g Rosinen
- 120 g kandierte, klein geschnittene Früchte (aus der Backabteilung im Supermarkt)

Und außerdem:

- ein paar Löffel Aprikosenmarmelade
- Margarine
- 3 EL Kakao
- 100 g Kuvertüre

So geht's:

Du nimmst eine große Rührschüssel und verrührst Butter und Zucker mit dem Mixer so lange, bis die Mischung schön cremig ist.

Dann rührst du nacheinander die Eier mit in den Teig.

In einer anderen Schüssel vermischst du das Mehl mit den Rosinen und den kandierten Früchten.

Diese Mischung kommt zu deinem Teig dazu. Alles gut verrühren!

Der Teig ist jetzt fertig und kann gebacken werden. Dazu musst du die Backform (am besten eine Kastenform) mit etwas Margarine innen austreichen, damit der Kuchen nach dem Backen nicht in der Form hängen bleibt. Den Teig einfüllen und backen: bei 160 Grad Heißluft ca. 50 Minuten.

Nach dem Backen etwas warten und dann den Kuchen aus der Form stürzen, indem du die Backform umdrehst.

Jetzt musst du warten, bis der Kuchen ganz abgekühlt ist. Dann schneidest du ihn mit einem Messer einmal quer, also von links nach rechts, durch. Dann hast du eine untere und eine obere Hälfte.

Auf der unteren Hälfte verteilst du zuerst den Kakao und bestreichst ihn dann mit der Aprikosenmarmelade. Setze jetzt die obere Hälfte des Kuchens wieder auf.

Zum Abschluss fehlt nur noch der Schokoladenguss. Lege dazu die Kuvertüre in einen kleinen Topf und lasse sie GANZ LANGSAM schmelzen. Dann kannst du mit der flüssigen Schokolade den Kuchen bestreichen. Fest werden lassen – fertig!

Tipp: Wenn du keine Kuvertüre hast, kannst du auch richtige Schokolade schmelzen.