



Weihnachtsbäckerei

Willi Lotzen

Dienstag, 30.11.2021

Ochtendunger Kirmes Bond

Zutaten

150 g Rosinen
200 g Mandeln, gehackt
40 g Orangeat
40 g Zitronat
100 ml Rum
200 g Weizenmehl
30 g Hefe
220 ml Milch
230 g Butter
80 g Zucker
40 g Marzipanrohmasse
5 g Salz
2 Pck. Vanillezucker
3 Eier (Größe M)
etwas abgeriebene Zitronenschale
300 g Mehl

Zubereitung

1. Rosinen, Mandeln, Orangeat, Zitronat und Rum verrühren und alles zusammen ca. 6 Stunden weichen.
2. Mehl, Hefe und Milch zu einem glatten Vorteig verkneten und 45 Minuten gehen lassen.
3. Butter, Zucker, Marzipanrohmasse, Salz, Vanillezucker, Eier und Zitronenschale gut schaumig rühren.
4. Aus der Rosinen-Mandelmasse, dem Vorteig, Zucker-Marzipanmasse und dem Mehl einen Teig kneten.
5. Den Teig in eine gebutterte Gugelhupf-Form geben und nochmal eine Stunde gehen lassen.
6. Den Backofen auf 170°C vorheizen und den Kuchen 45-55 goldgelb backen.
7. Nach dem Backen stürzen und noch warm mit flüssiger Butter bestreichen.
8. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, wird er mit Puderzucker bestreut.