



Flüssigteig Rezepte

## Winterlicher Früchte-Kuchen mit kandierten Früchten

 für 4 Personen

 75 min Zubereitungszeit

 Winter

### Benötigte Zutaten

1 Packung	LEISI Création Dessert Zitrone
300g	kandierte Frucht (Cake-Mix kandierte Fruchtwürfel)
3 EL	Weissmehl
100g	Aprikosenkonfitüre
100g	kandierte Frucht (kandierte Früchte zum Garnieren)
etwas	Orangensaft, zum beträufeln
1.8 dl	Vollrahm
1 Packet	Vanillezucker (Bourbon)



## Zubereitung

1. Ofen auf 180° C vorheizen. Die Springform mit Backpapier auskleiden. Kandierte Früchte mit Mehl mischen, den Teig zugießen, mischen und in die Springform gießen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Mit einem Zahnstocher oft die Kuchenoberfläche einstechen und mit Orangensaft beträufeln. Zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen. Aprikosenkonfitüre aufkochen, fein pürieren und heiss auf den Kuchen streichen. Nach Belieben mit kandierten Früchten garnieren.
3. Zum Servieren vorsichtig in Stücke schneiden (einfacher mit Elektromesser). Rahm mit Vanillezucker steif schlagen und dazu servieren.