

Weihnachtsbäckerei! Rezept/Foto: „Weihnachten genießen“  
Desserts Vegetarisch ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* November/Dezember 2017

## Fruchtküchlein

Für 8-10 Stück

Zutaten: 60 g getrocknete Aprikosen, 50 g getrocknete Feigen, 50 g Rosinen, 20 g Orangeat, 20 g Zitronat, Abrieb u. Saft je von einer 1/2 unbehandelten Orange und Zitrone, 100 ml brauner Rum, 50 g brauner Zucker, ein TL Ahornsirup, 50 g weiche Butter, 1 Ei, 90 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 TL Fünf-Gewürze-Pulver *Zum Verziern:* 100 g Puderzucker, 2-3 TL Orangensaft, kandierte Orangenschale

Aprikosen und Feigen klein schneiden, mit Rosinen, Orangeat und Zitronat in eine Schüssel geben. Schale und Saft der Zitrusfrüchte sowie 50 ml Rum hinzufügen, über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag braunen Zucker, Ahornsirup und Butter schaumig schlagen, dann das Ei einrühren. Mehl, Backpulver und Fünf-Gewürze-Pulver mischen, mit den eingeweichten Früchten in den Teig rühren. Den Backofen auf 200 °C Ober- u. Unterhitze vorheizen. Teig in gebutterten Muffin-Förmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C 25 Min. backen, mit dem restlichen Rum beträufeln und abkühlen lassen. Puderzucker und Orangen-Saft zu einem dicken Guss verrühren, die Küchlein damit bepinseln und mit kandierten Orangenstreifen verzieren.

Rezept aus „Weihnachten genießen“ Siehe Seite .../Foto: photocuisine © 2017 Jan Thorbecke Verlag

