

Whiskykuchen mit Früchten

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich



ca. 40 Min.



Früchtemischung:

500 g klein geschnittene
Trockenfrüchte nach Wahl (z. B.
Feigen, Datteln, Ananas, Marillen,
Apfelscheiben)

100 g gehackte Walnüsse

200 ml Whisky

Sandmasse:

250 g weiche Butter

180 g gesiebter Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Prise Salz

6 Dotter (Größe M)

6 Eiklar (Größe M)

50 g Zucker

350 g gesiebttes glattes Mehl

1/2 Pck. Dr. Oetker Backpulver

vorbereitete Früchtemischung

Whisky-Creme:

1/4 l geschlagenes Schlagobers

200 g flüssige Vollmilch-Kuvertüre

2 EL Whisky

Zum Beträufeln und Bestreuen:

etwas Whisky

einige Schokospäne

1 Früchtemischung:

Für die Früchtemischung Früchte mit Nüssen und Whisky vermischen und in einer gut schließenden Dose über Nacht ziehen lassen.

2 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Salz und Dottern mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und unterrühren. Mehl mit Backpulver und Früchtemischung vermischen und unter unterheben.

3 Die Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze: 180°C

Heißluft: 160°C

Backzeit: ca. 50 Min.

4 Whisky-Creme:

1/3 des Schlagobers mit Schokolade und Whisky verrühren und unter das übrige Schlagobers rühren.

5 Zum Beträufeln und Bestreuen:

Den erkalteten Gugelhupf 2-mal durchschneiden und mit Whisky beträufeln. Den Gugelhupf mit der Hälfte der Creme füllen und mit der übrigen Creme bestreichen. Den Gugelhupf mit Schokospänen bestreuen und kalt stellen.

6 Den Kuchen mit Schokospänen bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.