

# WEIHNACHTSKUCHEN

So viel gegessen hatte Harry wohl schon lange nicht mehr. Aber an den Nachmittag mit den Weasleys wird er sich noch lange erinnern. Zum Tee gab es Brote mit kaltem Braten, Pfannkuchen, Biskuits und Weihnachtskuchen. Alle waren so vollgegessen, dass sie sich kaum noch rühren konnten. Normalerweise wird der Weihnachtskuchen mit einer gehörigen Portion Alkohol zubereitet. Hier wird er ein wenig reduziert. Durch die lange Backzeit ist er nur noch leicht herauszuschmecken.

## ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM (28 CM Ø)

350 g Margarine  
350 g brauner Zucker  
6 Eier  
450 g Mehl  
4 EL Weinbrand oder Whisky  
1 EL Zimt  
½ TL gem. Nelken  
2 TL frisch geriebener Ingwer  
½ TL gem. Kardamom  
400 g Rosinen  
abgeriebene Schale  
von 1 Bio-Orange  
abgeriebene Schale  
von 1 Bio-Zitrone  
100 g Zitronat  
100 g Orangeat  
125 g Belegkirschen  
250 g gehackte Mandeln  
100 g Aprikosenmarmelade

1. Margarine, Zucker und Eier schaumig schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Mehl und Weinbrand unterrühren. Alle weiteren Zutaten außer der Marmelade unter den Teig heben. Den Backofen auf 140 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen und etwas einfetten. Teig in die Springform füllen und im Ofen 3 Stunden backen. Nach 1 Stunde den Kuchen mit Alufolie abdecken.
3. Nach dem Backen den heißen Kuchen mit Marmelade bestreichen und in der Form auskühlen lassen.
4. Normalerweise wickelt man den Kuchen dann für 3 Tage in Alufolie und lässt ihn gut durchziehen. Er schmeckt aber auch frisch.
5. Der Kuchen kann nach Belieben dekoriert werden – bei dem klassischen englischen Weihnachtskuchen ist dies allerdings eher unüblich.