

## Guinness Cake

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Kuchen

- 175 g Sultaninen
- 75 Rosinen
- 75 g Korinthen
- 10 getrocknete Aprikosen  
; (gehackt)
- 10 Belegkirschen (gehackt)
- 1 tb Orangeat
- 1 tb Zitronat
- 140 g brauner Zucker
- 140 ml Guinness
- 140 g Butter
- Gewürze nach Geschmack
  - (Zimt, Nelkenpulver,
  - Kardamom, Zitronen- und
  - Orangenschale)
- 225 g gesiebtes Mehl
- 1 ts Backpulver
- 1/2 ts Salz
- 2 große Eier

Früchte, Orangeat, Zitronat, Zucker, Guinness, Butter und Gewürze in einer großen Pfanne vorsichtig zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Salz und verquirlte Eier nach und nach unterheben und gut durchmischen. Teig in gefettete Springform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 1 Stunde backen. In der Form auskühlen lassen. Mit einem Pint Guinness servieren.