

## Ingwer-Kirsch-Happen

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

Kuchen

Irland

2 tb Irischer Whiskey  
1 Orange, unbehandelt  
175 g Sultaninen  
175 g Butter  
175 g Butter  
3 Eier  
225 g Mehl  
1 pn ;Salz  
1 ts Backpulver

\* QUELLE

-Mary Norwak  
-The Farmhouse Kitchen  
-übersetzt und MM-erfasst  
-von Petra Holzapfel

Den Whiskey in eine kleine Schüssel gießen. Die Orange dünn abschälen und die Schale in dem Whiskey einige Stunden marinieren. Die Schale wegwerfen. Die Sultaninen im Whiskey einweichen, während man den Kuchen zubereitet. Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unter stetem Rühren zugeben, dabei jeweils einen Teelöffel Mehl mit einarbeiten. Mehl, Backpulver und Salz zusammen durchsieben und unter die Eimasse rühren. Die Sultaninen mitsamt dem Whiskey unterziehen. Eine gefettete runde Form (17,5 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, die Teigmischung einfüllen und bei 180°C im vorgeheizten Backofen backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.