

## Weihnachtsbaum

Kuchen & Gebäck

Brot&Gebäck

Früchte

Süße Gerichte

Torten

Weihnachten

Winter

### ZUBEREITUNG

Feigen klein schneiden und mit den gemischten kandierten Früchten und dem Rum vermengen. Über Nacht stehen lassen. Form ausfetten und bemehlen. Backrohr auf 150 °C vorheizen. Mehl mit Backpulver versieben. Thea, Zucker, Salz und Vanillinzucker gut schaumig rühren. Eier nach und nach vorsichtig in die Masse rühren. Mehl, Fruchtmischung und Milch unterziehen. Masse in die Form füllen, glatt streichen. Auf mittlerer Schiene ca. 80 Min. backen. In der Form auskühlen lassen, dann stürzen. Mit kandierten Kirschen und Mandeln schmücken.



### ZUTATEN

30 dag Dörrfeigen

20 dag kandierte Früchte

4 EL Rum

25 dag glattes Mehl

1 Pkg. Backpulver

25 dag feine Thea

20 dag Kristallzucker

Prise Kristallzucker

Salz

2 Pkg. Vanillezucker

4 Stk. Eier

80 ml Milch

kandierte Kirschen und  
Mandeln