

Simnel Cake

Zutaten

250 g	gemischte Trockenfrüchte (z.B. Sultaninen, Rosinen, Cranberries, Orangeat, Zitronat)
1	Orange
500 g	Marzipan
250 g	Butter
200 g	brauner Zucker
5	Eier (eins davon geschlagen als Glasur)
175 g	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Backpulver
1	Zitrone
2 TL	gemischte Gewürze (Zimt, Muskatnuss, Piment, Ingwer, Nelke, Kümmel)
1 TL	Vanilleextrakt
3 EL	Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

1. Die gemischten Trockenfrüchte in eine Schüssel geben mit dem Orangensaft, Orangenabrieb und 2 EL Wasser. Abgedeckt für 2 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Danach komplett abkühlen lassen. Alternativ bei niedriger Temperatur in einem Topf erhitzen bis die Flüssigkeit vollkommen aufgesogen wurde.
2. Ofen auf 150°C vorheizen.
Marzipan ausrollen und Boden der Springform als Schablone benutzen und Kreis ausschneiden. Restliche 2/3 des Marzipans für Später zur Seite legen.
Springform fetten und mit Backpapier auslegen.
Butter mit Zucker cremig rühren. Eier, Mehl, Mandeln, Backpulver, Zitronenabrieb, Gewürze und Vanilleextrakt untermischen. Zum Schluss die abgekühlten Trockenfrüchte untermischen.
3. Die Hälfte des Teigs in die Springform geben und den ausgeschnittenen Marzipankreis drauflegen. Dann restlichen Teig einfüllen und glatt ziehen. Für 2 Stunden backen und Stäbchenprobe machen, ggf. weitere 10 Minuten backen und erneut prüfen.
15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Springform nehmen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
4. Die Oberseite mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Einen zweiten Kreis aus dem restlichen Marzipan ausschneiden und auf den Kuchen legen. Aus dem verbliebenen Marzipan 11 gleichgroße Kugeln formen, mit verquirltem Ei bestreichen und kreisförmig am Rand verteilen. Oberfläche der Kugeln ebenfalls mit etwas Ei bestreichen. Für etwa eine Minute unter die

Grillfunktion stellen – Vorsicht! Da Marzipan schnell verbrennt.
Abkühlen lassen und genießen.