



# Früchtekuchen

Zeit gesamt  
1h 50minZubereitungszeit  
30minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 16 Portionen

Trockenpflaumen	50 g
Soft Aprikosen, getrocknet und entsteint	50 g
Soft Feigen, getrocknet	50 g
Rosinen	30 g
Portwein	150 ml
Eier	4 St.
Zucker	250 g
Vanille Zucker	2 EL
Salz	
Sonnenblumenöl	230 ml
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	1 TL
Butter	1 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Kastenform 28 cm, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pflaumen, Feigen und Aprikosen etwa rosinengroß würfeln. In einer Schüssel mit Rosinen in 100 ml Portwein einweichen.
2. Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen dickcremig und hell rühren. Öl unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, übrigen Portwein zufügen und glatt rühren.
3. In einer Schüssel Eiweiß steif schlagen, die Hälfte kurz unter den Teig rühren. Restlichen Eischnee mit eingeweichten Früchten und Portwein unterheben. Teig in eine mit Butter gefettete Kastenform (30 cm lang) geben und ca. 80 Min. backen. Früchtekuchen in Scheiben geschnitten servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	322 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g