

Italienischer Weihnachtskuchen mit Mandeln

8 Datteln
175 g Butter, zimmerwarm
175 g Rohrzucker
4 Eier
270 g Mehl oder Pizzamehl
1 TL Backpulver
evtl. Milch
75 g Rosinen
100 g getrocknete Aprikosen
120 g Mandel, gemahlen
1 Orange, Abrieb davon
1 Zitrone, Abrieb davon
60 g Mandeln abgezogen, ganze Kerne



Datteln mit dem Wiegemesser zerkleinern, etwas Wasser zugeben, einweichen lassen.
Aprikosen mit dem Wiegemesser zerkleinern.

Butter mit Zucker cremig aufschlagen, Eier unter ständigem Rühren zufügen.
Mehl und Backpulver über die Masse sieben und unterrühren, evtl. etwas Milch zugeben.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Datteln ohne Wasser, Aprikosen, Rosinen, Zitronen- und Orangenabrieb mit den gemahlenen Mandeln mischen und unter den Teig rühren.

Eine 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen, glatt streichen.
Die ganzen Mandeln in Runden auf der Oberfläche verteilen, nicht zu fest andrücken.

Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Stäbchenprobe!