



Zutaten:

- 200 g Rosinen
- 70 ml Rum
- 100 ml Milch
- 500 g Weizenmehl
- 1 Packung Hefe
- 50 g Zucker
- 1 Packung Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 175 g Margarine
- 75 g Orangeat
- 75 g Zitronat
- 100 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

- Die Rosinen in einem Schälchen mit Rum übergießen und über Nacht durchziehen lassen
- Am nächsten Tag die Milch erwärmen
- Mehl und Hefe in eine Rührschüssel geben
- Milch, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier und Margarine hinzufügen und alles gut zusammen verrühren, bis ein glatter Teig entsteht
- Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat
- Orangeat, Zitronat, Mandeln und die eingeweichten Rosinen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz unter den Teig kneten
- Teig zugedeckt nochmals an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat
- Backofenform einfetten
- Teig in die Backofenform legen

Für 3 Minuten auf höchster Stufe backen und anschließend für 40 Minuten auf kleiner Stufe fertig backen

