



# Weihnachtlicher Fruchtkuchen mit Walnüssen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	418 kcal/ 1748 kJ	Fett:	17 g
Eiweiß:	6 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	6,6 g
Kohlenhydrate:	56 g	ungesättigte Fettsäuren:	10,4 g

## Zubereitungszeit:

ca. 2 Stunden und 20 Minuten

## Zubereitung:

1. Eine Napfkuchenform einfetten und beiseite stellen.
2. In einer großen Schüssel die Butter mit dem Zucker luftig aufschlagen. Nacheinander die Eier unterrühren, Orangenzesten dazu geben. In einer weiteren Schüssel Mehl, Paniermehl, Backpulver, Zimt, Muskatnuss und Ingwer vermischen. Die kandierten Orangenschalen, Walnüsse, Apfel und Cranberries dazu geben. Die Hälfte dieser trockenen Zutaten zu der Buttermischung geben und unterrühren. Den Calvados dazu geben. Nun die restlichen trockenen Zutaten nach und nach unterrühren. Die gesamte Masse in die Napfkuchen- oder Auflaufform geben und glatt streichen.
3. Die Oberfläche des Kuchens mit gefettetem Backpapier belegen. Dann die Form dicht mit Alufolie verschließen und in einen tiefen Topf auf ein Gitter stellen. In den Topf so lange kochendes Wasser geben, bis die Form zu zwei Dritteln im Wasser steht. Den Topf mit einem Deckel verschließen und das Wasser zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren und den Pudding zwei Stunden köcheln lassen. Zwischendurch das verdampfte Wasser durch kochendes Wasser ersetzen. Der Pudding ist fertig, wenn kein Teig mehr an einem Holzstäbchen haften bleibt, wenn man es in die Mitte des Puddings sticht.
4. Die Form aus dem Wasser nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Vor dem Stürzen 10 Minuten abkühlen lassen und je nach Belieben mit Sahne, Vanilleeis oder Zabaione servieren.

## Zutaten für 12 Portionen :

115 g	Butter
170 g	brauner Zucker
2	Eier
1 EL	frische Orangenzesten
120 g	Mehl
160 g	frisches Paniermehl
1 TL	Backpulver
	Je 1/2 TL Salz, Zimt, Muskatnuss und Ingwer
100 g	kandierte Orangenschale
130 g	kalifornische Walnüsse, gehackt und geröstet
100 g	geriebener Apfel
100 g	getrocknete Cranberries
200 g	Rosinen
70 ml	Calvados oder Brandy