

Sultansbrot

etwa 30 - 40 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backrahmen:

Backblech:

Teig:

- 180 g Zucker
- 120 g Butter, weich
- 2 EL Milch
- 4 Eigelb
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 4 Stk. Eiweiss
- 100 g Zucker
- 230 g Mehl
- ½ Beutel Dr. Oetker Backpulver
- 300 g kandierte Früchte
- 150 g Baumnußhälften grob gehackt

Bestreichen:

- 2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

1 Vorbereiten:

Dr. Oetker Backrahmen (25×25 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Zucker, Butter, Milch, Eigelb, Vanillin-Zucker und geriebene Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer schaumig rühren. Eiweiss steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Mehl, Backpulver, kandierte Früchte und die Walnusshälften gut vermischen, auf die Masse geben und vorsichtig unterheben.

Den Teig in den vorbereiteten Backrahmen streichen und in der unteren Ofenhälfte während ca. **45 Minuten** backen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 45 Minuten



Den Kuchen kurz abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

Das Backpapier vorsichtig abziehen und den Kuchen der Länge nach in 4 gleiche Streifen schneiden.

3 Bestreichen:

Kuchenglasur nach Anleitung schmelzen und die Streifen rundherum damit bestreichen. Nach dem Erstarren der Glasur die Streifen in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der ganze Kuchen kann, in Frischhaltefolie gewickelt, kühl aufbewahrt werden.

