

Christmas Cake



Υλικά

250 γρ. καστανή ζάχαρη

4 αυγά

250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις + 1 κουτ. σούπας για το πασπάλισμα του ταψιού

200 γρ. αμυγδαλόψιχα (με τη φλούδα), σε σκόνη

1 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ

250 γρ. βούτυρο αγελάδας, λιωμένο + 1 κουτ. σούπας για το άλειμμα του ταψιού

800 γρ. φρούι γλασέ της αρεσκείας σας, ψιλοκομμένα και μερικά ολόκληρα, για τη διακόσμηση

ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι

30 γρ. σκούρο ρούμι

Εκτέλεση

Ανοίγετε το φούρνο να προθερμαίνεται στους 170° C. Βουτυρώνετε και αλευρώνετε ένα στρογγυλό ταψάκι με διάμετρο 30 εκ. Ρίχνετε στο μίξερ τη ζάχαρη με τα αυγά και τα χτυπάτε σε δυνατή ταχύτητα, μέχρι να γίνουν ένα αφράτο, ανοιχτόχρωμο μείγμα.

Σταματάτε τη λειτουργία του μίξερ και προσθέτετε το αλεύρι, τη σκόνη αμυγδάλου και το μπέικιν πάουντερ. Ανακατεύετε τα υλικά με μια ξύλινη κουτάλα και ρίχνετε το λιωμένο βούτυρο, τα ψιλοκομμένα φρούι γλασέ, το ξύσμα λεμονιού και το ρούμι. Ανακατεύετε με την κουτάλα μέχρι να αναμειχθούν ομοιόμορφα τα υλικά. Αδειάζετε το μείγμα στο ταψάκι και το ψήνετε για 30 λεπτά.

Χαμηλώνετε τη θερμοκρασία στους 160° C και ψήνετε για 30 λεπτά ώστε να ψηθεί το κέικ μέχρι το κέντρο του. Το αφήνετε να κρυώσει, το ξεφορμάρετε και το

διακοσμείτε με ολόκληρα φρούι γλασέ.

Την επόμενη μέρα στολίζετε με ζάχαρη άχνη ή γλάσο.

Πηγή: ikypros.com