

Perinteinen Joulukakku

Joulun parhaat
leivonnaiset

KOTILIESI 22/1997



Traditioneller Weihnachtskuchen

Die besten Kuchen
zu Weihnachten

aus der finnischen
Weihnachtsausgabe von
KOTILIESI 22/1997
ausgewählt von W. Schünke

250 g voita tai margariinia
2 ½ dl sokeria
4 isoa munaa
5 dl vehnäjauhoja (noin 325 g)
2 tl leivinjauhetta
1 dl kirsikkamehua
2 purkkia cocktailkirsikoita
sokeriliemessä (noin 200 g)
2 dl rusinoita
100 g mantelirouhetta
(1 dl sukaattia, leikattua aprikoosia tms.)

1. Hiero pehmeä rasva ja sokeri vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen ja vatkaa hyvin välillä. Hämmennä samanaikaisesti taikinaan jauho-leivinjauheseosta juoksettumisen välttämiseksi ja lopuksi kaikki jauhot. Mausta taikina kirsikkamehulla ja sekoita taikinaan lopuksi jauhoissa pyörätetyt kirsikat, rusinat ja mantelirouhe.

2. Kaada taikinaa suureen, voideltuun rengasvuokaan. Kypsennä kakkua 160 asteessa runsaan tunnin ajan. Tarkista kypsytys. Anna kakun hetken jäähtyä vuosaan, irrota vuoasta ja kumoa ritilälle jäähtymään.

• "Kakku on hyvin säilyvä. Kakun makua ja rakennetta voi muunella lisäämällä sukaattia, hienoksi leikattua aprikoosia tai muita kuivattuja hedelmiä. Ohje on peräisin Keski-Suomen Yhteiskoulun kotitaloustunnilta. Ei ole ollut joulua ilman tätä kakkua!"

Ohje: Anita Korhonen, Suolahti

250 g Butter oder Margarine
2 ½ dl (Deziliter) Zucker
4 große Eier
5 dl Weizenmehl (ca. 325 g)
2 Tl. Backpulver
1 dl Kirschsafte
2 Dosen Cocktailkirschen
in Zuckersoße (ca. 200 g)
2 dl Rosinen
100 g gemahlene Mandeln
(1 dl Sukkade, geschnittene Aprikosen o.a.)

1. Das weiche Fett und den Zucker zu Schaum schlagen. Abwechselnd (damit der Teig nicht gerinnt) die Eier und von der Mehl-Backpulvermischung dazurühren und zum Schluss das restliche Mehl einrühren. Dem Teig Kirschsafte hinzufügen und schließlich die in Mehl gewälzten Kirschen, Rosinen und gemahlene Mandeln mit dem Teig vermischen.

2. Den Teig in eine große, gefettete Topfkuchenform füllen. Bei 160 Grad gut eine Stunde backen (Backen kontrollieren!). Kuchen in der Form etwas erkalten lassen, dann zum Erkalten herausnehmen.

• "Der Kuchen ist sehr haltbar. Den Geschmack des Kuchens kann man variieren mit Sukkade, Aprikosen oder anderen Trockenfrüchten. Das Rezept stammt ursprünglich aus der Haushaltslehrstunde des Gymnasiums von Mittel-Finnland (Keski-Suomen Yhteiskoulu). Es gibt kein Weihnachten ohne diesen Kuchen!"

Rezept: Anita Korhonen, Suolahti