

Irisher Früchtekuchen

1 Kastenform
150gr. Margarine
3 Eier
125gr. Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Essl. Wasser
100 gr. Marzipan
200gr. Mehl
$\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver
Jeweils 50 gr. Mandeln, Rosinen, kandierte Kirschen, Orangeat und Zitronat

Margarine, Eiern und Zucker mit dem Mixer verrühren.

Die Marzipanmasse zerbröckeln und mit dem Wasser zur Schaummasse geben, gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren.

Die kleingeschnittenen Früchte, Rosinen, Korinthen und Mandeln unterheben (nicht mixen!)

Den Teig in eine gefettete mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen, glattstreichen und auf der 2.Schiebeleiste von unten

50 min bei 170°C backen (nach halber Backzeit mit Alufolie abdecken)

Event. mit einer Puderzuckerglasur überziehen.