



Zutaten

600 g **Rosinen**
80 ml **Rum**
120 ml **Milch**
10 g **Trockenhefe**
130 g **Zucker**
500 g **Mehl**
1TL **Salz**
185 g **ungesalzene Butter**
1 EL **Vanilleextrakt**
130 g **kandierte
Orangenschalen**
130 g **kandierte
Zitronenschalen**
1TL **Kardamom**
100 g **gehackte Mandeln**

Zubereitung

Rosinen in ein Sieb geben und unter heißem Wasser abspülen. Abtropfen lassen und mit dem Rum vermengen. Milch mit der Hefe und 1 Teelöffel Zucker mischen; 10 Minuten stehen lassen, bis es zu schäumen beginnt.

Mehl mit Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Hefemischung und Butter hinzufügen und zu einem weichen, elastischen Teig kneten. Abdecken und an einem warmen Ort 20 Minuten ziehen lassen.

Orangen- und Zitronenschale, Kardamom, Vanille und Mandeln zu den Rosinen geben und mixen.

Teig auf eine Arbeitsfläche legen, Trockenfruchtmischung und Flüssigkeit hinzugeben. Abdecken und an einem warmen Ort 40 Minuten ziehen lassen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Backform und ein großes Stück Aluminiumfolie einfetten. Teig in die Form legen und vorsichtig nach unten drücken, bis er die gesamte Form ausfüllt.

Im Ofen 40 Minuten backen. Aufdecken; Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 30 bis 40 Minuten backen.

Guten Appetit!