



Délice Fruttissimo-Kuchen

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Form: [Mini Kastenform ca. 18 cm](#)¹

Teig

- 50 g Soft-Aprikosen
- 50 g Soft-Feigen (*Originalrezept: Soft-Birnen*)
- 40 g [Amarena Kirschen](#)¹, abgetropft
- 1 El. Amaretto Likör (*Originalrezept: Orangenlikör: z.B. Grand Marnier*)
- 110 g weiche Butter
- 70 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei, Gr. L
- 1 Eigelb
- 110 g Mehl
- ½ Teel. Backpulver
- 1 El. Amarettolikör (*Orangenlikör*)

Die getrockneten Früchte in kleine Stücke schneiden und mit dem Amaretto vermengen. 10 Minuten mazerieren lassen. Anschließend 2 El. von der oben angegebenen Mehlmenge abnehmen, zu den Früchten geben und gut vermengen.

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Backform fetten und ggf. mit Backpapier auslegen.

Die weiche Butter mit dem Puderzucker cremig rühren, das Ei und das Eigelb gut untermixen. Mehl und Backpulver mischen und darüber sieben. Zusammen mit dem Amaretto zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die vorbereiteten Früchte mit einem Löffel unter den Teig rühren.

Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und ca. 35 Minuten backen. Bitte unbedingt zwischendurch eine Stäbchenprobe machen, da jeder Backofen und auch die Backformen sich unterscheiden können.

Tränke

- 60 g gepresster Orangensaft
- 30 g Zucker
- 1 El. Amaretto Likör (*Orangenlikör*)

Orangensaft und Zucker aufkochen und 2-3 Minuten leise köcheln lassen. Vom Herd nehmen und den Amaretto Likör hinzufügen. Abkühlen lassen.

Den heißen Kuchen mit der Flüssigkeit tränken und anschließend komplett abkühlen lassen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker übersieben.

© 2026 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten - <https://marenlubbe.de/>

Quelle: Adapt. aus L'ecole de la pâtisserie¹