

Jamaican Black Cake, der karibische Weihnachtskuchen

Jamaican Christmas Cake (modernes Rezept)

Zutaten:

650 g Dörrobst (Mischung aus Datteln, Rosinen, Pflaumen, Cranberries oder anderen Trockenfrüchte)
 100 g gemischte kandierte Früchte (Orangeat und Zitronat, in Stücke geschnitten)
 0,2 l weißer Rum
 0,2 l fruchtiger Likörwein (Portwein, als Ersatz für den Jamaikanischen Red Label Wine)
 alkoholfreie Alternative: 0,4 Liter Apfelsaft
 6 Eier (Zimmertemperatur)
 300 g weiche Butter
 300 g brauner Rohrzucker
 300 g Weißmehl
 2 TL Backpulver
 1 TL Zimt
 ½ TL Macis
 ½ TL gemahlene Vanille
 ½ TL gemahlener Piment
 ½ TL geriebene Zitronenschale
 ½ TL geriebene Orangenschale
 2 EL Zuckerrohrmelasse
 Rum zum Bestreichen

Früchte klein schneiden, in einem Topf mit Wein und Rum kurz aufkochen, dann vom Herd nehmen und über Nacht ziehen lassen. Dann Früchte mit der Einweichflüssigkeit in einem Mixer fein pürieren. Ist die Masse zu fest, noch etwas Wein hinzufügen. Alkoholfreie Alternative: In Apfelsaft aufkochen und ziehen lassen.

Eier trennen und Eiweiß zu luftigem Eischnee schlagen. Weiche Butter und Rohrzucker mit einem Mixer schaumig schlagen, Eigelb dazugeben und mit dem Mixer gut verrühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Mehl mit dem Backpulver und den Gewürzen vermischen und löffelweise zum Teig geben, dabei mit dem Mixer weiter verrühren. Pürierte Fruchtmischung und Melasse hinzufügen und gut verrühren. Am Schluss vorsichtig mit Hilfe eines Teigschabers den Eischnee unterheben, bis der Teig gleichmäßig hellbraun aussieht.

Backofen auf 170 Grad vorheizen (Ober-/ Unterhitze). Teig in eine mit Butter eingefettete Springform gießen und Oberfläche glattstreichen. Auf die mittlere Schiene des Ofens setzen und ca. 70 - 75 Minuten backen - evtl. am Anfang die Oberfläche mit einem runden Stück Backpapier decken. Nach etwa 60 Minuten mit einem Zahnstocher testen, ob der Teig nass oder trocken ist. Wenn er trocken ist, kann der Kuchen aus dem Ofen genommen werden.

Abkühlen lassen, eventuell umdrehen, mit Rum bestreichen und ruhen lassen.



Emily Dickinsons Original-Black Cake-Rezept

Das Rezept ist in der Houghton Library (Harvard University) aufbewahrt

2 pounds Flour
2 sugar
2 Butter
19 Eggs
5 pounds Raisins
1 ½ Currants
1 ½ Citron
½ pint Brandy
½ – Molasses
2 Nutmegs
teaspoons
Cloves - Mace
Cinnamon
2 teaspoons Soda

Beat Butter
and Sugar
Together -
without beating
and beat the
Mixture again -
Bake 2 ½ or
Three hours, in
Cake pans, or
5 to 6 hours
in Milk pan
if full.

Quelle: [https://iif.lib.harvard.edu/manifests/view/drs:43788334\\$1](https://iif.lib.harvard.edu/manifests/view/drs:43788334$1)