Dänemark/ Denmark

Rezept für...	Julkuchen (Dänischer Weihnachtskuchen)	
Zutaten für den Biscuit:	➢ 250 g Mehl ➢ 150 g gemischte kandierte Früchte ➢ 110 g Butter oder Magarine ➢ 50 g kernlose Rosinen ➢ 35 g Zucker ➢ 25 g Hefe ➢ 1/8 l lauwarme Milch	➢ 1 EL Mehl ➢ 1 TL Bittermandel-Öl ➢ 1 Prise Salz ➢ 1 Päckchen Vanille-Zucker ➢ 1 Ei ➢ abgeriebene Schale je einer Orange & Zitrone ➢ Margarine zum Einfetten
... für die Glasur:	➲ 125 g Puderzucker	➲ knapp 2 EL Zitronensaft
... zur Dekoration	👍 50 g kandierte Kirschen 👍 25 g Angelika-Stengel 👍 15 g Mandelstifte	
Zubereitung:	1. Mehl in einer Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken, dann Hefe reinbröckeln 2. mit Zucker, Milch und etwas Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren 3. mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen 4. Vanillezucker, Salz, Ei, die weiche Butter oder Margarine, Bittermandelöl, Zitronen- und Orangenschale dazugeben und alles unterkneten 5. Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst 6. noch mal 20 Minuten gehen lassen 7. Rosinen unter heißem Wasser waschen, abtropfen lassen und trocknen 8. kandierte Früchte hacken, Rosinen und Früchte bemehlen und in den Teig kneten 9. Kastenform von 20 cm Länge einfetten und Teig reinfüllen. Oberseite glattstreichen, 20 Minuten gehen lassen 10. in den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene schieben. Backzeit: 45 - 50 Minuten. Elektroherd: 180 Grad 11. Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen 12. für die Glasur den gesiebten Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren 13. Kuchenoberfläche und -seiten damit gleichmäßig bestreichen 14. Kirschen halbieren und Angelikastengel in Ringe schneiden	

	15. eine Linie aus Kirschen auf den Kuchen legen 16. Angelikastrengel auf beiden Seiten der Kirschen anlegen 17. Mandelstifte in einer Pfanne in 5 Minuten hellbraun rösten. Seiten mit den Stiften besteckten 18. in 25 Stücke teilen.