

Black cake (Aus Guyana)

**500g Rosinen,
75g Cranberries
75g Maneln**

und
über Nacht in Rum einweichen

**160g braunen Zucker
250g Butter**

in einem Topf karamelisieren und
hinzugeben.

**300ml Wasser
Rapslecithin
15g Backpulver,
2EL gemischte Gewürze
(Zimt, Koriander, Piment, Ingwer),
450g Weizenmehl**

und
unter rühren.

und die Früchte hinzugeben.

Den Teig in eine runde Backform (26cm Durchmesser) geben und bei 190° etwa 30 Minuten backen

Zubereitungszeit: Ca 25min.

Backzeit: 30min. bei 190°