

## ***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°***