



## **Το ultimate Χριστουγεννιάτικο κέικ**

**Μερίδες:** 1 φόρμα του κέικ, **Χρόνος Προετοιμασίας:** 30', **Χρόνος Αναμονής:** 5-6 ώρες **Χρόνος Ψησίματος:** 40'

### **Υλικά**

- 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. baking powder
- 180 γρ. καστανή ζάχαρη
- 240 γρ. βούτυρο αγελάδος σε θερμοκρασία δωματίου
- 5 αυγά
- 20 γρ. ρούμι
- 20 γρ. νερό
- 1 κ.γ. κάρδαμο
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1 κ.γ. μοσχοκάρυδα
- 1 κ.γ. ginger σε σκόνη
- 120 γρ. περγαμόντο Ήδιστον σουρωμένο
- 90 γρ. σύκο ξερό
- 90 γρ. δαμάσκηνα
- 90 γρ. σταφίδα
- 20 γρ. ρούμι & 20 γρ. νερό (για το 'φούσκωμα' των φρούτων)
- Λάδι για το φορμάρισμα

### **Για το γλάσο**

- **Χυμό από 1/2 λεμόνι**
- Χυμό από 1/2 μικρό πορτοκάλι
- Περίπου 10 κ.σ. άχνη ζάχαρη

### **Εκτέλεση**



1. Ξεκινήστε από το προηγούμενο βράδυ με τα φρούτα. Βάλτε στο μούλτι το περγαμόντο, τα σύκα και τα δαμάσκηνα κομμένα στα δύο. Ψιλοκόψτε τα, μεταφέρετε σε ένα μπολ, προσθέστε τις σταφίδες και περιχύστε με τα 20 γρ. ρούμι και τα 20 γρ. νερό. Σκεπάστε με μεμβράνη και αφήστε για 5-6 ώρες.
2. Όταν είναι έτοιμα τα φρούτα, βάλτε στο μίξερ το βούτυρο και τη ζάχαρη να χτυπηθούν με το φτερό, μέχρι να αφρατέψουν και να ασπρίσει το μείγμα.
3. Προσθέστε ένα-ένα τα αυγά και ανακατέψτε καλά. Σε αυτό το στάδιο το μείγμα δεν θα ομογενοποιηθεί.
4. Ανακατέψτε σε ένα μπολ το αλεύρι με το baking powder, το αλάτι και τα μπαχαρικά. Χαμηλώστε την ταχύτητα του μίξερ και ξεκινήστε να ρίχνετε το αλεύρι σιγά σιγά, μέχρι να γίνει μια ενιαία ζύμη.
5. Κατεβάστε το μίξερ και ανακατέψτε τα φρούτα με μια σπάτουλα ζαχαροπλαστικής.
6. Λαδώστε καλά μια φόρμα του κέικ (ή ένα στρογγυλό ταψί αν κάνετε βασιλόπιτα) και ρίξτε τη ζύμη.
7. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα, για 20 λεπτά στους 190°C και για άλλα 20 λεπτά στους 170°C. Δοκιμάστε αν είναι έτοιμο το κέικ, βυθίζοντας ένα μαχαίρι στο κέντρο του κέικ. Αν βγει καθαρό, βγάλτε το από τον φούρνο.
8. Αφήστε το να κρυώσει 10 λεπτά και ξεφορμάρετε. Αφήστε άλλα 15 λεπτά σε μια σχάρα να κρυώσει καλά.
9. Ετοιμάστε το γλάσο βάζοντας τους χυμούς σε ένα μπολ. Προσθέστε σταδιακά την άχνη ζάχαρη και ανακατέψτε μέχρι να γίνει ένα παχύ γλάσο. Απλώστε το στο κέικ και διακοσμήστε με μικρά κομμάτια περγαμόντο.



**#ShareTheXmasSpirit,  
MadameGinger**