

## Božično pecivo s kandiranim sadjem



Foto: Norbert Tutschek

### Priprava:

Za **božično pecivo s kandiranim sadjem** segrejemo pečico na 170<sup>o</sup> C. Penasto zmešamo maslo z 2/3 sladkorja. Rumenjake posamično vmešamo, dodamo sol in limonino lupinico. Zmešamo moko in pecilni prašek ter dodamo rozine, kandirano sadje, zmlete orehe in nasekljano čokolado. Vse vmešamo v maso z rumenjaki ter dodamo še mleko in rum.

Na koncu stepemo beljake s preostalim sladkorjem in ščepecem soli v čvrst sneg. Beljakov sneg predvidno vmešamo v maso.

Maso damo v namaščen in pomokan štirikotni pekač in pečemo približno 1 uro.

### Nasvet:

Čudovit recept za **božično pecivo!**

**Čas priprave:** Več kot 60 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

**Vrsta menija:** torte in pecivo

**Regija:** Avstrija

### Sestavine:

- 180 g masla
- 150 g sladkorja v prahu
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja
- 3 jajca
- lupinica 1/2 limone
- 1 ščepec soli
- 350 g moko (ostre)
- 1/2 zavitka pecilnega praška
- 100 ml mleka
- 2 jedilni žlici ruma
- 100 g rozin
- 50 g arancinov (kandirana pomarančna lupina)
- 50 g citronata (kandirana limonina lupina)
- 100 g kandiranih češenj (narezanih)
- 50 g orehov (nasekljanih)
- 50 g čokolade (nasekljane)