

Barbarakuchen

etwa 20 Stück

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

200 g weiche Margarine oder Butter
250 g Zucker
1 Pck. Citro-Back
4 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
125 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Guss:

150 g Puderzucker
etwa 4 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Belegkirschen

1. Vorbereiten: Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Gustin mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Kastenform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Min.

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann lösen und auf einen Kuchenrost stürzen.

3. Guss: Puderzucker sieben und mit so viel Zitronensaft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den heißen Kuchen damit bestreichen und mit Kirschen belegen. Kuchen auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 10 g, Kh: 31 g, kJ: 925, kcal: 220