


Englischer Kasten Kuchen

Ein Kasten Kuchen nach englischer Art mit Zitronat und Rosinen

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

100 g Zitronat
50 g bunte Belegkirschen
100 g weiche Butter oder
Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ Rö. Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin mit Safran
100 g Schlagsahne
125 g Rosinen
125 g Korinthen

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Für den Teig Zitronat fein würfeln und die Belegkirschen klein schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronen-Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Schlagsahne in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Rosinen, Korinthen, Zitronat und Kirschen vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 75 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, anschließend aus der Form lösen und den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

