

Kastenkuchen

Ein klassischer Rührkuchen mit Varianten, z. B. mit einer Apfelmus-Torte

etwa 15 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett

Rührteig:

100 g weiche Butter oder

Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

6 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

etwa 2 EL Milch

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse 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 Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach 15 Min. Backzeit** den Kuchen mit einem scharfen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.



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

Variante "Doppelter Genuss" (Abb. 1):

Teig ohne Finesse zubereiten und halbieren. Unter eine Teighälfte 1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma und 70 g gehackte Cranberrys rühren; unter die andere Hälfte 1 EL Dr. Oetker Kakao und 50 g gehackte Zartbitterschokolade rühren. Beide Teighälften nebeneinander in die Kastenform geben und backen.



Variante Apfelmus-Torte (Abb. 2):

Kuchen wie beschrieben backen und erkalten lassen. Kuchen dreimal waagrecht durchschneiden, dabei den oberen Boden etwas dünner schneiden. Den oberen Boden in einer Schüssel fein zerbröseln. Die beiden unteren Böden mit insgesamt 1/2 Gl. Apfelmus (360 g) bestreichen, dabei etwas Rand frei lassen und mit dem dritten Boden zusammensetzen. 400 g kalte Schlagsahne mit 2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif und 2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker steif schlagen. Den Kuchen damit einstreichen und mit den Bröseln von allen Seiten bestreuen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Alle Kuchen sind einfriergeeignet.
- Nach Belieben den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.
- Verfeinern Sie den Kuchen statt mit Finesse Geriebene Zitronenschale mit Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale.