

# Königskuchen (20 x 11 cm)

Ein fester Kuchen mit Rosinen und Belegkirschen zu Weihnachten

etwa 8 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (20 x 11 cm):

Fett

Weizenmehl

### Rührteig:

50 g Belegkirschen

50 g Zitronat

100 g weiche Margarine oder Butter

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

etwa 2 EL Milch

100 g Rosinen

## 1 Vorbereiten:

Belegkirschen und Zitronat fein würfeln. 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, Vanillin-Zucker und Aroma hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Belegkirschen, Rosinen und Zitronat untermischen. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 50 Minuten**

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



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Vor dem Servieren nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

