

# Königskuchen (30 x 11 cm)

Ein fester Kuchen mit Rosinen und Belegkirschen zu Weihnachten

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Rührteig:

50 g Belegkirschen  
50 g Zitronat  
250 g weiche Butter oder  
Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
½ Rö. Dr. Oetker Natürliches  
Zitronen-Aroma oder 1 Rö. Dr.  
Oetker Rum-Aroma  
1 Pr. Salz  
4 Eier (Größe M)  
425 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
etwa 2 EL Milch  
200 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:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Rosinen, Zitronat und Belegkirschen unterheben. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 65 Minuten**

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



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestreuen oder mit einem Puderzuckerguss bestreichen.
- Statt Zitronat und Belegkirschen können Sie auch fertig gewürfeltes Früchte-Mix verwenden.

