

Königskuchen (klassisch)

Ein fester Napf-Kuchen mit Rosinen und Belegkirschen.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 24 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

50 g Zitronat
50 g Belegkirschen
300 g weiche Butter oder Margarine
250 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
5 Eier (Größe M)
500 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
etwa 2 ½ EL Milch
250 g Rosinen

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Für den Teig Zitronat und Belegkirschen in feine Stücke schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronen- oder Rum-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, abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Rosinen, Zitronat und Belegkirschen kurz auf niedrigster Stufe unter den Teig rühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 80 Min.

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.
- Wenn Sie den Kuchen in einer Kastenform (35 x 11 cm) backen, beträgt die Backzeit nur etwa 65 Min.

