

Rosinenkuchen

Dieser saftige Rosinenkuchen mit leckeren Rosinen lässt sich ganz einfach backen und schmeckt locker leicht.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

225 g weiche Butter oder
Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
2 EL Rum
200 g Rosinen

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich einen Rosinenkuchen?:

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. 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, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit dem Rum in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Rosinen kurz unterrühren. Teig in die Form geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 45 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Den Rosinenkuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Rosinenkuchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von Rum kann Milch verwendet werden.
- Der Rosinenkuchen lässt sich prima einfrieren.

