

Schneller Kastenkuchen

Ein klassischer Rührkuchen aus der Kastenform

etwa 15 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

200 g weiche Butter oder
Margarine
160 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin mit Safran

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form verteilen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach 15 Min. Backzeit** den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

