Königskuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Dieter mJäger zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Kastenform:

Masse:

- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eier
- 400 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Esslöffel Rum
- 1 Prise Salz
- 50 g gehackte Mandeln
- 125 g Rosinen
- 125 g Korinthen
- 100 g gewürfeltes Orangeat
- 100 g gewürfeltes Zitronat
- 50 g kandierte Kirschen
- 2 Esslöffel Mehl

Außerdem:

- Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

1. Für die Masse die Margarine mit dem Zucker, Vanillinzucker und Eiern schaumig rühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und zusammen mit dem Rum und dem Salz zu einem glatten Teig verrühren.
3. Gehackte Mandeln, Rosinen, Korinthen, Orangeat, Zitronat und kandierte Kirschen in 2 Esslöffel Mehl wälzen und unter die Masse mischen. Eine Kastenform mit Semmelbrösel ausstreuen, die Masse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 60-70 Minuten backen.

Tipp:

Verwenden Sie anstatt der Mandeln gehackte Paranüsse, anstatt der kandierten Kirschen gewürfelte, getrocknete Feigen oder Datteln und bestreuen Sie den fertigen Kuchen dick mit Puderzucker.