

# Fruchtiger Königskuchen

## Zutaten:

- 250 g Butter oder Margarine
- 230 g Zucker
- 200 g Mehl
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Zitronen-Schale
- Puderzucker
- 100 g Rosinen
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 3 cl Rum

## Info:

Zubereitung: 40 Minuten  
Backzeit: ca. 50 Minuten

## Zubereitung:

Die Rosinen, Zitronat und Orangeat mit dem Rum übergießen und ca. 30 Minuten stehen lassen.

Backofen vorheizen und die Form einfetten.

Die Früchte mit dem Mehl gut vermengen.

Die Eier trennen; die Butter, Zucker und Zitrone gut verrühren (leicht schaumig). Dann das Eigelb unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und auf den Teig aufsetzen. Danach das Frucht-Mehl-Gemisch auf den Teig gleichmäßig aufbringen. Langsam den Teig gleichmäßig vermengen.

Den Teig in die Form füllen und bei 190 ° C in den Ofen (Mitte) 50 Minuten backen. Nach leichter Bräunung des Kuchens diesen der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden und fertig backen.

Den Kuchen ca. 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form entnehmen. Mit Puderzucker bestreuen.

Rezept für Königskuchen-Formen Art-Nr. 910030

# Klassischer Sandkuchen

## Zutaten:

- 250 g Butter oder Margarine
- 230 g Zucker
- 200 g Mehl
- 150 g Speisestärke
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Zitronen-Schale
- Puderzucker
- 

## Info:

Zubereitung: 30 Minuten

Backzeit: ca. 50 Minuten

## Zubereitung:

Backofen vorheizen und die Form einfetten.

Die Eier trennen; die Butter, Zucker und Zitrone gut verrühren (leicht schaumig). Dann das Eigelb unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und auf den Teig aufsetzen. Danach Mehl mit der Speisestärke mischen und auf den Teig gleichmäßig streuen oder sieben. Langsam den Teig vermengen.

Den Teig in die Form füllen und bei 190 ° C in den Ofen (Mitte) 50 Minuten backen. Nach leichter Bräunung des Kuchens diesen der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden und fertig backen.

Den Kuchen ca. 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form entnehmen. Mit Puderzucker bestreuen.