

# Königskuchen

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
4		Ei
500	Gramm	Mehl
1		Backpulver
125	ml	Milch
150	Gramm	Korinthen
100	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Zitronat
100	Gramm	Orangeat
100	Gramm	Mandeln, gemahlen
100	Gramm	Mandeln, ganz
1		Zitrone(n), die Schale

## Anleitung:

Butter, Zucker, Eier schaumig rühren. Mehl mit dem Backpulver sowie der Milch hinzurühren. Dann alle Gewürze in den Teig geben. Den Teig in eine Gugelhupf- bzw. Kastenform füllen. Es ist zu beachten, dass der Kuchenteig in der Form noch steigt. So etwa nach 20 Minuten sollte mit einem spitzen Messer die obere Haut eingeritzt werden, er behält dann eine schönere Form.

Bei guter Mittelhitze (ca. 200°C) etwa 60 - 75 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen gut durchgebacken ist.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten