

# Klassischer Königskuchen

## Zutaten für den Teig:

250 g Zucker

300 g weiche Butter od. Margarine

1 Pkt. Vanillinzucker

½ Fläschchen Zitronen- oder 1 Fläschchen  
Rumaroma

1 Pr. Salz

5 Eier (Größe M)

500 g Weizenmehl

4 gestr. TL Backpulver

250 g Rosinen

**Ofen auf 180 °C, Ober-/Unterhitze, vorheizen!**

## Zubereitung des Kuchens:

Eine Gugelhupf Form fetten und Mehlen.

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel (Rührstäbe benutzen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Zitronen- oder Rumaroma und Salz unterrühren. Die Eier ebenfalls nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Rosinen kurz auf niedriger Stufe unter den Teig rühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die Form auf die untere Schiene in den Backofen schieben und ca. 80 Min. backen.

Den Kuchen nach der Backzeit 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Nach dem Abkühlen den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

