

# Königskuchen

ca. 10 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Fruchtmischung:

150 g klein geschnittene  
Trockenfrüchte nach Wahl  
50 ml Obstschnaps

### Sandmasse:

125 g weiche Butter  
70 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Zitronenschale  
5 Dotter (Größe M)  
5 Eiklar (Größe M)  
70 g Zucker  
180 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
vorbereitete Fruchtmischung

### Orangenglasur:

3 EL Orangensaft  
150 g gesiebter Staubzucker

## 1 Fruchtmischung:

Die Trockenfrüchte mit Schnaps vermischen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

## 2 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Dottern mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit der Fruchtmischung unterheben.

## 3 Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (10 x 30 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**



④ Orangenglasur:

Für die Glasur Orangensaft mit Staubzucker zu dicklicher Konsistenz glatt rühren und den noch warmen Kuchen damit glasieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Glasur statt Orangensaft etwas heißes Wasser mit Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen Aroma verrühren.

