

Vanille-Kastenkuchen

ca. 10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Kastenform (10 x 30 cm)

Sandmasse:

200 g weiche Butter

100 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

220 g glattes Mehl

1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

50 ml Milch

Zitronenguss:

400 g gesiebter Puderzucker

4 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

100 g Pistazien

Wie mache ich einen einfachen Kastenkuchen mit Vanille-Geschmack?:

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker, Vanille Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Milch mit dem Kochlöffel unterrühren.

Die Masse in eine befettete, bemehlten Kastenform (10 x 30 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. **Achtung:** Nach ca. 15 Min. Backzeit mit einem befetteten Messer ca. 2 cm tief einschneiden.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten



② Zitronenguss:

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft zu dickflüssiger Konsistenz glatt rühren und auf den Kuchen streichen. Vor dem Festwerden mit Pistazien bestreuen.

