

Wochenendkuchen

etwa 10 Stück  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Rum-Rosinen:

150 g Rosinen
60 ml Rum

Sandmasse:

150 g weiche Butter
120 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
2 Eier (Größe M)
250 g Joghurt
400 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
vorbereitete Rum-Rosinen

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Beutel Dr. Oetker
Schlagschaum
 $\frac{1}{8}$ l Milch
Backkakao

- 1 Rum-Rosinen:**
Rosinen mit Rum vermischen und über Nacht ziehen lassen.
- 2 Sandmasse:**
Butter mit Staubzucker, Orangenschale, Salz und Zimt mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Das Joghurt kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen, darübersieben und mit den Rum-Rosinen mit dem Kochlöffel unterheben.
- 3** Die Masse in eine befettete, bemehlte Kastenform (10 x 30 cm) füllen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 45 Minuten

- 4 Zum Bestreichen und Bestreuen:**
Schlagschaumpulver mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten und auf den erkalteten Kuchen streichen. Den Kuchen vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Rum-Rosinen auf Vorrat zubereiten: Rosinen mit Rum vermischen und in einem Einkochglas randvoll verschlossen aufbewahren.

