

# Cremig-süßer Kasten Kuchen

Das Rezept von dem cremig-süßen Kasten Kuchen möchte man schon beim Anschnitt gleich vernaschen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 3,4 h



## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Backform</a> (Kastenform 26 cm)
--

## Für den Teig

100 g <a href="#">Butter</a> (weich)
--------------------------------------

100 g <a href="#">Zucker</a>
------------------------------

1 Packung <a href="#">Vanillezucker</a>
---

1 Stk. Bio-Zitrone (davon den Abrieb)
---------------------------------------

6 Stk. <a href="#">Eier</a>
-----------------------------

250 g Mehl
------------

1 Packung Backpulver
----------------------

2 EL Milch
------------

## Zum Bestreichen

Nach Belieben <a href="#">Marmelade</a> (ca. 350g +/-)
--

## Zum Einstreichen

300 ml <a href="#">Schlagobers</a>
------------------------------------

2 TL Sahnesteif
-----------------

1 Packung <a href="#">Vanillezucker</a>
---

## Zubereitung

1. Für den **cremig, süßen Kastenkuchen** eine ca. 26 cm Kastenform mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.
3. Danach den Abrieb der Zitrone hinzufügen.
4. Jetzt die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.
5. Danach das Mehl (gesiebt) mit dem Backpulver vermengen und kurz unterrühren.
6. Nun die Milch hinzufügen und die Masse nur so lange verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
7. Diesen nun in die Form geben, glatt streichen und im Ofen (im untersten Drittel) ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Nach ca. 15 Minuten Backzeit den Kuchen der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden. Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
8. Als nächstes den oberen Teil des Kuchens waagrecht dünn abschneiden.
9. Diese dünne Scheibe nun in eine Schüssel fein zerbröseln.
10. Jetzt den restlichen Kuchen erneut 2 Mal waagrecht durchschneiden, sodass man 3 ca. gleich dicke Scheiben hat.
11. Nun die unterste Scheibe nach Belieben mit Marmelade bestreichen. Dabei sollte man ringherum einen kleinen Rand freilassen.

12. Danach die zweite Scheibe darauf setzen und ebenfalls mit Marmelade bestreichen.  
Anschließend die letzte Scheibe auflegen, diese wird nicht mit Marmelade bestrichen.
  
13. Dann das Schlagobers mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen.
  
14. Jetzt den Kuchen schön großzügig, ringsherum mit dem Obers einstreichen.
  
15. Letztendlich den Kuchen mit den zerbröselten Kuchenkrümeln bestreuen und bis zum  
Verzehr ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Masse ergibt ca. 10-12 Portionen.

## **Tipp**

Der cremig-süße Kastenkuchen schmeckt am besten mit einer fruchtig-roten Marmelade wie z. B. Erdbeere, Brombeere, Kirsch oder Waldbeere.