Rosinen-Kuchen

Der saftige Rosinen-Kuchen aus Omas Kochbuch gelingt mit wenigen Zutaten und geringem Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

200 g	Butter (zimmerwarm)
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
6 Stk.	Eier
400 g	Mehl
1 TL	Backpulver
300 g	Rosinen
50 g	Orangeat (gewürfelt)
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Um einen feinen **Rosinen-Kuchen** zuzubereiten, die weiche Butter mit Zucker und Salz in einer Rührschüssel schaumig rühren. Nach und nach die Eier zugeben und unterrühren. Das Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Masse rühren. Jetzt die Rosinen, Orangeat und den Abrieb einer Bio-Zitrone zugeben und zu einer Teig-Masse verrühren.

2. Eine zirka 30 cm Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig in die Backform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 80 Minuten goldgelb backen. Stäbchenprobe machen. Vom Ofen nehmen, auskühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

In Alu oder Frischhaltefolie gewickelt, schmeckt der Rosinen-Kuchen auch am nächsten Tag besonders saftig!