

Gewürzkuchen Á la Semmerl

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 20 Portionen

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
4		Ei
3	Essl.	Kakaopulver
1	Teel.	Nelken + Zimt
1/2	Teel.	Muskat
1	Tasse	Kaffee, kalt
350	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
200	Gramm	Puderzucker, für den Guss

PS.

1 Pack. Orangeat zugeben, wer möchte !

Anleitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier trennen und Eigelb zur Butter- Zuckermasse geben. Nach und nach die restlichen Zutaten, bis auf das Eiweiß, untermischen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Rührteig ziehen. Gugelhupf-Springform (die mit dem Loch in Mitte) fetten und den Teig einfüllen. Backofen auf 160°C vorheizen und den Kuchen 50- 60 Minuten backen. 10 Minuten auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, den Puderzucker mit warmen Wasser glatt rühren und den Kuchen damit einstreichen. Guten Appetit

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten 22.04.04 Semmerl