

# Gewürz - Kuchen 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
300	Gramm	Zucker
5		Eier
125	Gramm	Gem. Haselnuesse
125	Gramm	Ger. Blockschokolade
1	Teel.	Zimt
1	Teel.	Nelken
8	Essl.	Milch
125	Gramm	Mehl
1	Essl.	Backpulver
1	Spur	Salz

## GLASUR

---

500	Gramm	Puderzucker
8	Essl.	Kakao
8	Essl.	Heisse Milch
5	Essl.	Rum
250	Gramm	Palmin

## Anleitung:

1. Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren.
2. Haselnuesse, Blockschokolade, Zimt, Nelken und Milch dazugeben. Das Mehl mit Backpulver vermischen und ebenfalls unterheben.
3. Eiweiss mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und locker Unterheben.
4. Den Teig in eine gefettete Kastenform fuellen und ca.50 min.bei 180 GradC backen.
5. Den abgekuehlten Kuchen mit Schokoladenglasur ueberziehen. Dazu Puderzucker und Kakao zusammen sieben, mit Milch und Rum Verruehren. Palmin aufloesen, dazugeben und nochmals gut Verruehren. Kuchen ueberziehen.
6. Den Kuchen gut eingepackt 3-4 Tage durchziehen lassen, da der Kuchen dann wuerziger schmeckt.

Datum: 13.01.1995