

Gewürz - Kuchen 2

Kategorien: Kuchen, Weihnachten, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter oder Margarine
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
3-4		Eier
	Etwas	Salz
		Das abgeriebene einer halben Zitrone
1	Messersp.	Gemahlene Nelken
1	gestr. TL	Zimt
200	Gramm	Mehl
150	Gramm	Staerkemehl
50	Gramm	Kakao
4	gestr. TL	Backpulver
	Etwas	Milch

Anleitung:

Butter oder Margarine sahnig rühren und mit Zucker, Vanillezucker, den ganzen Eiern und den Gewürzen schaumig rühren. Nach und nach das gesiebte Gemisch aus Mehl, Staerkemehl, Kakao und Backpulver abwechselnd mit so viel Milch dazugeben, dass ein reissender Teig entsteht. In eine gefettete Spring- oder Kastenform füllen und bei mässiger Hitze (ca. 175 Grad) etwa 60 Min. backen. Den Kuchen nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen. Er kann auch erkaltet durchgeschnitten und mit Marmelade gefüllt werden.