

## Gewürz - Schnitten

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

6		Schwach geh, Teelöffel Kaffee-Extraktpulver
250	ml	Wasser
200	Gramm	Zucker
40	Gramm	Kakao
175	Gramm	Sultaninen
50	Gramm	Geröstete, gehackte Haselnüsse
125	Gramm	Butter oder Margarine
65	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillinzucker
3		Eier
1/2		Gestichener Teelöffel Salz
1	geh. TL	Zimt
1		Gest. Teelöffel gem.Muskatblüte
1/2		Gest. Teelöffel Nelken
1/2		Gest. Teelöffel Kardamom
1/2	Flasche	Rumbacköl
300	Gramm	Mehl
1		Gest. Teelöffel Backpulver

### AUSSERDEM

---

Puderzucker zum Bestäuben

### Anleitung:

In einen Topf das Kaffee-Extraktpulver mit dem Wasser verrühren, den Zucker, den Kakao, die Haselnüsse und die Sultaninen dazugeben, unter Rühren zum Kochen bringen, 15 Minuten kochen lassen und kalt stellen. Das Fett schaumig rühren und nach und nach gesiebten Puderzucker, Vanillinzucker, Eier und Gewürze hinzufügen. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise unterrühren und zum Schluß die erkaltete Sultaninenmasse unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech von etwa 15 x 40 cm streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 - 200°C etwa 30-40 Minuten backen. Das erkaltete Gebäck in Rauten schneiden und mit Puderzucker bestäuben