

## Einfacher Zimtkuchen

Für die Springform (Ø 26 cm mit  
Rohrbodeneinsatz):  
etwas Fett

### All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma  
1 Pr. Salz  
250 g weiche Butter oder Margarine  
4 Eier (Größe M)  
1 1/2 EL gemahlener Zimt  
100 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen  
125 g Dr. Oetker Rum Rosinen

**1. Vorbereiten:** Springform mit Rohrbodeneinsatz fetten. Backofen vorheizen.  
**Ober-/Unterhitze: etwa 170°C**  
**Heißluft: etwa 150°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Rum-Rosinen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die Rosinen unterheben. Teig in der Springform glatt streichen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 70 Min.**

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 23 g, Kh: 43 g, kJ: 1.687, kcal: 403

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Etwa 150 g Puderzucker und 3 EL Rum zu einem Guss verrühren, den Kuchen damit verzieren.