

# Einfacher Zimtkuchen

Ein Zimtkuchen nach alter Art mit saftigen Rum-Rosinen und gemahlene Mandeln, auf Wunsch sogar mit Rum-Zuckerguss

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):**

Fett

## All-in-Teig:

250 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

250 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

½ RÖ. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma

1 Pr. Salz

250 g weiche Butter oder Margarine

4 Eier (Größe M)

1 ½ EL gemahlener Zimt

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

## 1 Vorbereiten:

Springform mit Rohrboden 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. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 70 Min.**

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



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Etwa 150 g Puderzucker und 2 EL Rum zu einem Guss verrühren, den Kuchen damit verzieren.

