


Einfacher Zimtkuchen

Ein Zimtkuchen nach alter Art mit saftigen Rum-Rosinen und gemahlenden 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 Minuten

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.

