

Gewürzkuchen

Ein lockerer Rührteigkuchen mit Mandeln, verschiedenen Gewürzen und einer Zimt-Pudersüßglasur. Schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit.

etwa 18 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Msp. gemahlene Muskatnuss
1 Msp. gemahlener Kardamom
1 Pr. Salz
5 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
10 g Dr. Oetker Kakao
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Guss:

30 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
200 g Puderzucker
1 TL gemahlener Zimt
etwa 3 EL Wasser

1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Gewürze und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt kurz die Mandeln unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen auf einen Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend aus der Form lösen.



3 Guss:

Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Puderzucker mit Zimt gut mischen, sieben und mit Wasser zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Kuchen mit Guss überziehen. Sofort im Anschluss die Mandeln auf den Rand streuen und den Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Gewürzkuchen kann auch gut in einer Springform mit Rohrboden (Ø 26 cm) gebacken werden.
- Ohne Glasur lässt sich der Gewürzkuchen gut am Vortag zubereiten oder einfrieren.

