

Gewürztee-Kranz

Lockerer Rührteig-Kuchen mit feiner Gewürznote und weißer Schokolade.

etwa 18 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

Rührteig:

200 ml Milch

5 Btl. Instant-Teegetränk Chai-Latte (125 g)

250 g weiche Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

2 geh. TL Dr. Oetker Original Backin

200 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Guss:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 Btl. Instant-Teegetränk Chai-Latte (25 g)

gemahlener Zimt

1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch in einem Topf aufkochen. Instant-Tee einrühren, darin auflösen und abkühlen lassen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Chai-Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt gemahlene Mandeln unterrühren. Teig in die Form geben und gleichmäßig verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

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



3 Guss zubereiten:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.
Teepulver unterrühren und Kuchen damit überziehen. Etwas Zimt aufstreuen
und Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für einen kleinen Gugelhupf (Ø 18 cm) bereiten Sie das halbe Rezept zu und backen den Kuchen etwa 30 Min.

