Gewürzkuchen

Zutaten Teig

- 250 g weiche Butter
- 180 g feiner Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 5 Eier
- 250 g gemahlene Haselnusskerne
- 1½ TL Zimt
- 1 TL gemahlener Kardamom, Koriander, Nelken, Muskatblüte
- 250 g Mehl
- 1 PK Backpulver
- 2 cl Rum

Außerdem

- 50 g Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

- Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Backformen mit etwas Butter einfetten.
- Butter, Zucker und Vanillezucker für ca. 4 Minuten schaumig aufschlagen.
- Nach und nach die Eier auf höchster Stufe unterrühren.
- Haselnusskerne und die Gewürze untermischen.
- Mehl mit dem Backpulver mischen und löffelweise mit dem Rum unter den Teig mengen.
- Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 170°C für ca. 45 – 50 Minuten backen. Tipp: Stäbchenprobe nicht vergessen.
- Den Gewürzkuchen nach dem Backen aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.
- Anschließend den Kuchen in Alufolie vorsichtig einwickeln.
- Nach 2 Wochen den Gewürzkuchen mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 1 Nordic Ware Kuchenform 2,4 L
Zubereitungszeit: 40 Minuten
Backzeit: 45–50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©