

Gewürzkuchen



So wird's gemacht:

Für die Backmischung:

Beginnend mit dem Mehl die Zutaten in ein gut verschließbares Glas füllen. Wenn nötig, Trichter zur Hilfe nehmen. Glasröhrchen befüllen, Anleitung ausdrucken und alles gemeinsam zusammenbinden.

Zum Backen:

Ofen auf 175 °C Unluft vorheizen. Butter cremig rühren. Eier nach und nach hinzufügen, dabei ständig rühren.

Zum Schluss die Backmischung und Milch hinzugeben, gut verrühren.

Ofenform fetten und den Teig hinzugeben. 50-60 Minuten Backen. Garprobe machen. Kuchen stürzen und abkühlen lassen. it Puderzucker verzieren.

Einkaufsliste:

Backmischung:
250g Mehl (Typ 550)
1TL Backpulver
180g brauner Rohrohrzucker
Prise Salz
60g Kakao
50g gemahlene Haselnüsse
Mischung aus: 2TL Zimt, Prise Nelken, Prise Muskat, 1TL Vanillemark, Prise Pfeffer, 1TL gemahlener Ingwer
100g gehackte Schokolade (oder Schokoblättchen)
30g gehackte Nüsse
20g Puderzucker zum Bestreuen
1Glas (1Liter)
kleine Glasröhrchen für Puderzucker und Nüsse

Zum Backen:

4Eier
125g Butter
200ml Milch
Außerdem
Eine Kastenform
Etwas Butter zum Einfetten