

Rezept für einen leckeren Gewürzkuchen



Du brauchst:

- 300g Mehl
- 300g Zucker
- 80g Kakao
- 125g weiche Butter
- 125ml Milch
- 4 Eier
- Zartbitterkonfitüre
- weihnachtliche Gewürze je eine gute Prise:
 - Zimt
 - Nelken
 - Muskatnuss
 - du kannst auch gut Gewürzmischungen nehmen, z.B. Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz
- Kastenform

Und so geht's:

1. Ei trennen und das Eiweiß schaumig aufschlagen. Den Ofen schon einmal auf 180 °C bzw. 160°C Umluft vorheizen.
2. Das Eigelb mit dem Zucker und der Butter mischen. Dann Mehl, Kakao, Milch und die Gewürze (Menge nach Belieben) dazu geben und zu Teig vermischen. Das Eiweiß vorsichtig unterheben.
3. Den Teig in die gut eingefettete Kastenform geben und 45 backen.
4. Den Kuchen auskühlen lassen. In der Zeit die Konfitüre im Wasserbad schmelzen. Den Kuchen aus der Form lösen und die Konfitüre darüber geben. Er kann noch nach Belieben verziert werden.

Lass es dir schmecken!