

Zimtkuchen



Rezept für 10 Portionen

Dauer: ca. 5 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zimtpulver	1 Teelöffel
Margarine / Thea	25 Dekagramm
Staubzucker / Puderzucker	25 Dekagramm
Backpulver	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Weizenmehl (glatt)	25 Dekagramm
Gemahlene Haselnüsse	12 Dekagramm
Vollmilch	160 ml

Zubereitung:

Backröhre auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
Margarine, Staubzucker und Dotter cremig rühren. Mehl, Nüsse, Zimt, Backpulver abwechselnd mit dem Schnee und der Milch unterheben.

Den fertigen Teig in eine gefettete und gestaubte Kastenform geben, bei 180 Grad ca. 40 min. backen.

Den fertig gebackenen und ausgekühlten Kuchen aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1487-Zimtkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at