

Nuss-Kranzkuchen

Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Butter	120 g
Schokolade	100 g
Feinkristallzucker	120 g
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	120 g
Geriebene Nüsse	100 g
Vollmilch	4 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Halbbitter Kuvertüre / Halbbitter Schokoladeglasur	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Mehl,Backpulver,Zimt und Nüsse vermischen.

Butter,weiche Schokolade,Zucker und Vanillezucker schaumig rühren nach und nach Dotter begeben,dann Mehlgemisch,Milch und Schnee einrühren,in eine Ringform einfüllen und bei 180 Grad 40 min.backen lassen.

Den Kuchen auskühlen lassen und mit Schokoglasur überziehen.

Tipp:Darf ruhig mehr Zimt sein,dann schmeckts so richtig weihnachtlich.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1601-Nuss-Kranzkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at