

Feiner Gewürzkuchen

Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	200 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Gestoßene/Gemahlene Nelken / Nelkenpulver	1 Messerspitze(n)
Dinkelmehl / gemahlener Dinkel	100 g
Backpulver	1 Pkg.
Zimtpulver	2 Messerspitze(n)
Geriebene Walnüsse	200 g
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Kochschokolade	200 g
Butter	200 g

Zubereitung:

Aus weicher Butter, der halben Menge Staubzucker, Vanillezucker und Eidotter eine cremige Masse rühren. Erweichte Schokolade dazu geben. Eiklar zu festem Schnee schlagen und den übrigen Staubzucker noch etwas mitschlagen. Mehl, Backpulver, Zimt- und Nelkenpulver vermischen und zusammen mit dem Eischnee vorsichtig unter die Dottermasse heben. Teig in eine befettete Tortenform geben und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 35 Min. backen. Zum Auskühlen abdecken, so bleibt der Kuchen schön saftig. Mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1858-Feiner-Gewuerzkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at