



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Gewürzkuchen mit Zimtglasur



Zutaten:

6 Eier
200 g Zartbitterkuvertüre
100 g Marzipanrohmasse
250 g weiche Butter
250 g Zucker
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
3 TL Pfefferkuchen-Gewürz,
z. B. von MEIN GENUSS
250 g Mandeln, gemahlen
350g Puderzucker
1 TL Zimt
6 EL Milch

für eine Springform mit 24 cm

Zubereitung Gewürzkuchen:

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform fetten.

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und Eigelb mit Butter und Zucker schaumig rühren. Zartbitterkuvertüre fein reiben. Marzipan fein würfeln. Beides löffelweise in die Eigelbmasse unterrühren.

Mehl, Mandeln, Backpulver und Pfefferkuchen-Gewürz unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unter die Teigmasse heben und dann in die Kuchenform füllen. Den Kuchen für ca. 70 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit mit einem Holzspießchen/Zahnstocher in den Kuchen piksen. Wenn kein Teig mehr daran haften bleibt, ist der Kuchen fertig.

Auskühlen lassen und aus der Form lösen. Puderzucker und Zimt mit der Milch verrühren. Den Kuchen mit der Zuckerglasur überziehen.