

Gewürzkuchen

>>> Zutaten

Nr	Menge	Beschreibung
(1)	175 g	Margarine
	330 g	Zucker
(2)	2	Eier
(3)	300 g	Mehl
	1 Teelöffel	Zimt
	1 Teelöffel	Natron
	1 Messerspitze	Nelken
	2 Eßlöffel	Kakao
(4)	200 g	Sauerer Rahm
(5)	150 g	Kakao Glasur

>>> Zubereitung



(1) in eine Schüssel geben und mit einem Mixer verrühren. **(2)** in die Schüssel geben und mit dem Mixer schaumig rühren. **(3)** mit einem Sieb in die Schüssel geben. **(4)** in die Schüssel geben und mit dem Mixer verrühren oder einem Schneebesen unterheben.

Eine längliche Backform (ca. 10 x 35 cm) einfetten (Fett/Margarine) und mit ein wenig Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen.

Entlang der Mitte des Teiges ein wenig Öl auftröpfeln und den Teig mit einem Messer einritzen (siehe Abbildung).



Kuchen im vorgeheizten Backofen bei **170°** (Heißluft) **50 Minuten** backen. Nachdem dem Abkühlen Kuchen aus der Form nehmen und mit Schokoladen- oder Zitronenguss bestreichen.