

WINTERGEWÜRKUCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 20 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (> Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen.
- 2 Weizenmehl, Backpulver, Kakao, Wintergewürz und Sauerrahm dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 3 Die Masse auf einem Backblech (ich hab zusätzlich einen Backrahmen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-variabel/>) verwendet, damit ich schöne Ränder erhalte) verteilen.
- 4 Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 35 Minuten backen.
- 5 Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und auf dem ausgekühlten Kuchen gitterförmig aufspritzen.

Ich hab dazu Johannisbeer (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/johannisbeer-kuvertuere/>) & weiße Kuvertüre (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/weisse-schoko-kuvertuere/>) verwendet

Zutaten

TEIG

- 5 Eier
- 180 g Zucker
- 150 g Sonnenblumenöl
- 300 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 20 g Backkakao
- Wintergewürz
- 10 g (alternativ Adventzauber-, oder Bratapfelgewürz)
- 250 g Sauerrahm

DEKO

- 130 g Schokolade