

WINTERGEWÜRZKUCHEN

★★★★★ 4.7 bei 20 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



- 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-v-ariabel/>) 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 Bratapfelpgewürz)
250 g	Sauerrahm
DEKO	
130 g	Schokolade