WINTERGEWÜRZKUCHEN

4.7 bei 20 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 35 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (> Rührteig 1×1 (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
10 g	Wintergewürz (alternativ Adventzauber-, oder Bratapfelgewürz)
250 g	Sauerrahm

DEKO

130 g	Schokolade