

GROßMUTTERS GEWÜRZKUCHEN



Zutaten:

125g weiche Butter oder Margarine

300g Zucker

320g Mehl

1 Pck. Backpulver

125g Blockschokolade oder 125g Backkakao

4 Eier

1/2 EL Nelken - gemahlen

1 TL Zimt - gemahlen

1/2 TL Muskatnuss - gemahlen

250ml Milch

Vorbereiten: Backform (Springform oder Kastenform) einfetten und mit Mehl ausstreuen. Backofen auf 180°C vorheizen. Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen. Mehl, Backpulver, Nelke, Zimt und Muskatnuss mischen und sieben. Evtl. Blockschokolade raspeln.

1. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen.
2. Eigelbe dazu geben, gut durch rühren.
3. Gesiebte Mehlmischung dazu geben.
4. Milch dazu geben und den Backkakao bzw. geraspelte Schokolade einrühren.
5. Zum Schluss den Eischnee kurz unterheben.
6. Teig in die vorbereitete Form geben, bei 180°C für ca. 1-1 1/2 Stunden backen. Ich empfehle nach 1 Stunde die Stäbchenprobe zu machen!
7. Nach dem Backen den Kuchen für ca. 10 Min. in der Form auf einem Rost abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf dem Rost vollständig erkalten lassen.

Optional:

Zuckerguss – 200-250g gesiebter Puderzucker mit 1-2 EL Wasser, Milch, Zitronensaft, Orangensaft usw. verrühren und auf dem Kuchen verteilen.

Schokoraspeln, Nüsse, Trockenfrüchte usw. auf dem Zuckerguss verteilen, bevor dieser gänzlich getrocknet ist.

<http://anybell.de/grossmutter-gewuerzkuchen/>