



Zimtkuchen

Zimtkuchen ist ein weihnachtlicher Rührkuchen für eine Napfkuchenform

Zutaten:

250g Butter oder Margarine
250g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
4 Tropfen Backöl Zitrone
15g gemahlener Zimt
250g Weizenmehl
3 gestrichene Teelöffel Backpulver (ca. 9g)
125g Korinthen
125g Rosinen
125g gemahlene Mandeln

Butter oder Margarine zum Ausfetten der Backform
Puderzucker zum Bestäuben.

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier, Zitronen-Backöl und Vanillinzucker hinzufügen und gut mit dem Mixer verrühren.

Mehl, Zimt und Backpulver trocken vermischen und zum Teig zufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Korinthen und Rosinen waschen und abtupfen. Zusammen mit den gemahlenen Mandeln zuletzt unter den Teig heben.

Napfkuchenform gut fetten, Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) für 70 bis 80 Minuten backen.

Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.