

REZEPT FÜR GEWÜRZKUCHEN MINIS



GEWÜRZKUCHEN MINIS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 1 große Kastenform (15 Stück) | 90 Min. | plus Abkühlzeit

Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 250 g SweetFamily Puderzucker
- 25 g Kakao
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (M)
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- ca. 1 TL gem. Zimt
- 125 ml Milch
- Fett für die Form
- 3-4 TL SweetFamily Puderzucker
- 25 g Marzipandecke



5487

ZUBEREITUNG

277

Kcal

pro Stück

4

Gramm

Eiweiß

31

Gramm

Kohlenhydrate

14

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Butter, 225 g Puderzucker, Kakao und Salz cremig rühren. Eier einzeln gründlich unterschlagen. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz und 1/2 TL Zimt mischen und abwechselnd mit Milch unterrühren. Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm lang) geben und glatt streichen.

2. Kuchen im heißen Backofen 60-70 Minuten backen, evtl. zum Ende hin Oberfläche locker mit Alufolie oder Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Herausnehmen und 30 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

3. Übrigen Puderzucker mit restlichem Zimt mischen. Kuchen vor dem Servieren damit bestäuben. Kleine Weihnachtsmotive aus der Marzipandecke ausstechen, ebenfalls mit Zimtzucker bestäuben und Kuchen damit verzieren.

Tipps:

Wer mag, backt den Teig in Mini-Kastenformen zum Verschenken, dann reduziert sich die Backzeit - eine Stäbchenprobe zeigt, wann die Mini-Kuchen fertig gebacken sind.

Statt Zimtzucker zum Garnieren kann man den Kuchen alternativ auch mit einem Kakao-Zuckerguss überziehen: Dafür 125 g SweetFamily Puderzucker, 1 gehäuften EL Kakao und etwas Zimt sieben und mit ca. 3 EL lauwarmem Wasser zu einem Guss verrühren. Kuchen damit bestreichen und trocknen lassen.

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan

REZEPT FÜR GEWÜRZKUCHEN MINIS

auch ganz einfach selbst machen.