

Rezept

Adventskuchen

Ein Rezept von Adventskuchen, am 20.04.2024

Zutaten

100 g bunte Belegkirschen	250 g weiche Butter
250 g Rohrzucker	4 Eier
1/4 TL Muskatblüte (Macis)	100 g Rumrosinen (Fertigprodukt)
300 g Mehl	1/2 TL Backpulver
50 g gehackte Mandeln	150 g Puderzucker
3 EL lauwarme Milch	1 TL Zitronensaft
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten. Die Belegkirschen grob hacken. Die Butter mit Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Muskatblüte, Rumrosinen und die gehackten Kirschen mit 50 g Mehl mischen. Unter die Eimasse heben. 250 g Mehl mit Backpulver mischen und mit den Mandeln unterrühren.
2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) ca. 1 Std. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Für die Verzierung Puderzucker mit Milch und Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und den Kuchen damit überziehen.