Rezept

Kaiserkuchen

Ein Rezept von Kaiserkuchen, am 11.06.2025

Zutaten

200 g	Mehl
100 g	gemahlene Haselnüsse
	½ TL Zimtpulver
150 g	zimmerwarme Butter
125 g	getrocknete Cranberries
250 g	Zucker
200 ml	Orangensaft
300 g	Mehl
	Fett für die Form
150 g	Zucker
1	gehäufter TL Kakaopulver
1 Msp.	gemahlene Nelken
1	Ei
4	Eier
200 ml	Öl
100 g	gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen	Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, gemahlene Haselnüsse, Kakao, Zimtpulver, Nelken, Butter und das Ei verkneten.

2. Etwa ein Viertel des Teiges für die Deko abnehmen und beiseite stellen. Die Backform mit drei Vierteln des Teiges auskleiden, dabei den Rand etwa 4 cm hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den restlichen Teig dünn ausrollen und mit einem Teigrad in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen beiseite stellen.

3. Die Cranberries grob hacken. Für den Rührteig die Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Orangensaft dazugeben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Cranberries mit Mehl und Backpulver rasch untermischen.

4. Den Teig in die Backform auf den Mürbeteig geben. Die Teigstreifen entweder gitterförmig (wie bei der Linzer Torte) oder in einem Streifenmuster auf den Teig legen. Den Kuchen im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen. Falls er zu dunkel wird, gegen Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken.