Rezept

Zimtkuchen

Ein Rezept von Zimtkuchen, am 12.10.2024

Zutaten

2 TL	Zimtpulver
130 g	Butter
30 g	Kokosmehl
2 TL	Backpulver
4	Eier (M)
160 ml	Mandeldrink (ungesüßt)
240 g	Erythrit
260 g	gem. Mandeln
4 g	Johannisbrotkernmehl (ca. 1 TL)
	Salz
1 TL	gem. Vanille
100 g	Doppelrahmfrischkäse

Außerdem

Springform (20 cm Durchmesser)

Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal, 41 g F, 12 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Zimt und 30 g Erythrit in einer Schale vermischen. Die Butter in einen kleinen Topf geben und schmelzen. Den Backofen auf 160° vorheizen, die Springform fetten.

2. Mandeln, 170 g Erythrit, Kokos-, Johannisbrotkernmehl, Backpulver und ½ TL Salz in einer Schüssel mischen.

3. Eier, Butter (bis auf einen EL), ½ TL Vanille und 100 ml Mandeldrink in einer Schüssel glatt rühren, zur Mehlmischung hinzufügen und alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem cremigen Teig verarbeiten.

4. Die Hälfte des Teigs gleichmäßig in der Form verstreichen und mit zwei Dritteln der Zimtmischung bestreuen. Den restlichen Teig darüber verteilen und glatt streichen.

5. Die Form in den Ofen (Mitte) schieben und den Teig ca. 50 Min. backen, bis die Oberseite goldbraun ist. Nach 50 Min. die Stäbchenprobe machen. Hierzu mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen. Erst wenn kein Teig mehr daran hängen bleibt, ist der Kuchen fertig.

6. Am Ende der Backzeit den Zimtkuchen aus dem Ofen nehmen, mit restlicher Butter bestreichen und übriger Zimtfüllung bestreuen. In der Form abkühlen lassen.

7. Frischkäse, 40 g Erythrit, 60 ml (4 EL) Mandeldrink und übrige Vanille in einer Schüssel glatt rühren. Über den abgekühlten Kuchen geben, dann mindestens 1 Std. kühl stellen. Kuchen in 6 Stücke schneiden und servieren.