

Rezept

Zimtkuchen mit Zitronenguss

Ein Rezept von Zimtkuchen mit Zitronenguss, am 27.04.2024

Zutaten

300 g Mehl	2 TL Backpulver
100 g gemahlene Mandeln	2 TL Zimtpulver
4 Eier (M)	125 g Rohrohrzucker
1 Pck. Vanillezucker	1 Prise Salz
125 ml natives Olivenöl	125 ml Milch

Für den Zuckerguss

1 Zitrone	100 g Puderzucker
------------------	--------------------------

Außerdem

Kranz- oder Gugelhupfform (Durchmesser 24 cm)	Butter für die Form
	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, die Form fetten. Mehl, Backpulver, Mandeln und Zimtpulver in einer Schüssel mischen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel ca. 6 Min. mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Das Olivenöl dabei portionsweise in dünnem Strahl unterrühren. Dann die Milch einrühren. Mehlmischung portionsweise dazu geben und alles zu einem glatten Teig rühren.
2. Den Teig in die Form füllen, gleichmäßig verteilen und im Ofen (2. Schiene von unten) 40-50 Min. backen, bis der Kuchen oben leicht gebräunt ist.
3. Kuchen aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Die Zitrone auspressen. Den Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Den abgekühlten Kuchen zunächst dünn mit Puderzucker bestreuen. Dann mit dem Zuckerguss ein kreatives Streifenmuster über den Kuchen gießen.