

Rezept

Zimtkuchen mit Zitronenguss

Ein Rezept von Zimtkuchen mit Zitronenguss, am 15.12.2025

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 untermischen. Dann die Milch einrühren. Mehlmasse 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.