



## Zimt-Zucker-Kuchen

### Description

Der Teig

225g Butter (geschmolzen)

350g Zucker

2 Eier

480g Buttermilch

480g Mehl

1 1/2  $\hat{a}$ ?? 2 TL Natron (gestrichene TL)

Die Zucker-Zimt-Mischung

150g Zucker

2 TL Zimt (oder mehr, je nach Geschmack)

Zubereitung:

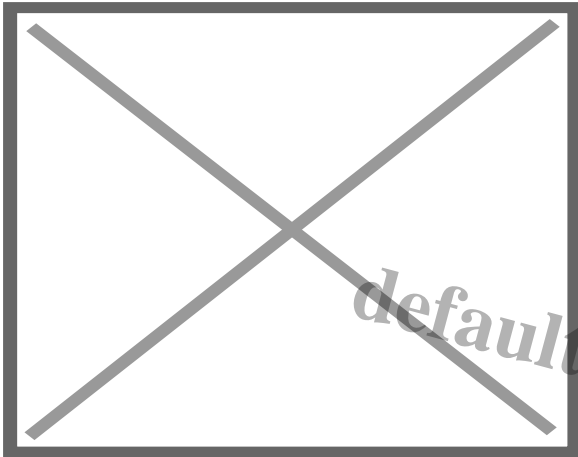
Wie immer sollte es einfach sein, daher hier die wirklich kinderleichte Anleitung um den perfekten Kuchen zu erhalten.

Ihr verr $\tilde{A}$ ¼hrt die geschmolzene Butter mit dem Zucker, den Eiern, der Buttermilch, dem Mehl und dem Natron. Wirklich gut verr $\tilde{A}$ ¼hren, bis eine sch $\tilde{A}$ ¶ne homogene Masse daraus entstanden ist. Gebt nun die H $\tilde{A}$ ¶lfte des Teiges in eine gebutterte Form, ich nehme daf $\tilde{A}$ ¼r gerne eine Guglhupf-Backform.

Bestreut nun diesen Teig mit 2/3 der Zimt-Zucker-Mischung und gebt die zweite H $\tilde{A}$ ¶lfte des Teiges obendrauf. Nun den Rest der Zimt-Zucker-Mischung auf dem Teig verteilen und mit einer Gabel Wellen durch den Teig ziehen, von oben bis ganz runter, an den Boden der Form,  $\tilde{A}$ ¼ber den ganzen Kuchen verteilt.

Schon ist es soweit. Jetzt muss der Kuchen nur noch bei 180° Umluft für ca. 50 Minuten gebacken werden. Der Duft wird sich im ganzen Haus verbreiten und ihr werdet die letzten Minuten kaum erwarten können. Macht einfach den Stäbchentest um zu wissen ob der Kuchen fertig ist. Wenn kein flüssiger Teig mehr am Schaschlikspieß klebt, dann ist er bereit aus dem Ofen geholt zu werden.

Ein wenig muss er nun abkühlen und aus der Form gestüpft werden, aber schon nach etwa 20 Minuten kann das erste Stück genossen werden. Ich freue mich auf euer Feedback zu diesem leckeren, ursprünglich amerikanischen Rezept.



**Category**

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

Februar 21, 2022

**Author**

jeanny