Zimtkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Käthe Schubert zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Napfkuchenform:

- 125 g Korinthen
- 125 g Rosinen
- 3 Esslöffel Rum
- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eier
- etwas abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 1/2 Esslöffel Zimt
- 250 g Mehl
- 3 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 125 g gemahlene Mandeln

Guss:

- 250 g Puderzucker
- 3 Esslöffel Rum
- 1-2 Esslöffel Zitronensaft

Verzierung:

- Kandierte Zitronenscheiben

Zubereitung

1. Am Vortag die Korinthen und Rosinen waschen, abtropfen lassen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. In eine Schüssel mit Deckel geben, mit Rum übergießen und im geschlossenen Behälter über Nacht ziehen lassen.

2. Für den Teig die Margarine schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker, Eier, Zitronenschale und Salz unter ständigem Rühren nach und nach hinzufügen. Zimt, gesiebtes Mehl und Backpulver vermischen und esslöffelweise unterrühren. Zum Schluss die Mandeln und die marinierten Korinthen und Rosinen unter den Teig heben.

3. Eine Napfkuchenform einfetten und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf die unterste Schiene des Backofens etwa 75 Minuten backen. Mit einem Schaschlikspieß die Garprobe machen. Zimtkuchen aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

4. Puderzucker sieben und mit Rum und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Kuchen damit überziehen und mit den kandierten Zitronenscheiben verzieren.

Tipp:

Der Zimtkuchen schmeckt besonders würzig, wenn er gut ausgekühlt in Alufolie verpackt wird und darin 2-3 Tage durchziehen kann.