

WINTERGEWÜRZKUCHEN

★★★★☆ 4.6 bei 15 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (> [Rührteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen.
- 2** Weizenmehl, Backpulver, Kakao, Wintergewürz und Sauerrahm dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 3** Die Masse auf einem Backblech (ich hab zusätzlich einen [Backrahmen](#) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-variabel/>) verwendet, damit ich schöne Ränder erhalte) verteilen.
- 4** Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 35 Minuten backen.
- 5** Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und auf dem ausgekühlten Kuchen gitterförmig aufspritzen.

Ich hab dazu [Johannisbeer](#) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/johannisbeerkuvertuere/>) & [weiße Kuvertüre](#) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/weisse-schoko-kuvertuere/>) verwendet

Zutaten

TEIG

- 5 Eier
- 180 g Zucker
- 150 g Sonnenblumenöl
- 300 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 20 g Backkakao
- Wintergewürz
- 10 g (alternativ Adventzauber-, oder Bratapfelgewürz)

- 250 g Sauerrahm

DEKO

- 130 g Schokolade