

# Kuchen Backen Rezepte

## Adventskuchen Rezept

Gattung: Backen, Advent, Kuchen, Weihnachten

---

140 g	Butter	1	geh. TL Nelkenpulver
120 g	Zucker	1	Pack. Vanillezucker
90 g	Mehl	1/2	Pack. Orangeat
1	Msp. Backpulver	2	Essl. Cointreau
3	Eier	200 g	Puderzucker
120 g	Bittere Kuvertüre	4	Essl. Glühwein
1	geh. TL Zimt		

---

Dazu benötigen Sie ein runde Form von 24 cm Durchmesser.

Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker, Eigelb schaumig schlagen, Zimt, Nelkenpulver, Vanille und Cointreau dazu, Kuvertüre dazu, dann Mehl und Backpulver in die Masse sieben und Orangeat unterrühren.

Das Eiweiss steif schlagen und einen Teil unterrühren, den Rest nur unterheben. Jetzt für 30 Minuten in den 200 Grad heißen Ofen (Ober ~ und Unterhitze) schieben.

Für die Glasur den Glühwein mit durchgeseibtem Puderzucker zu einer dicklichen Masse verrühren und diese über den fertig gebackenen Kuchen geben.