

# Kuchen Backen Rezepte

## Gewürz Grillkuchen

Gattung: Backen, Weihnachten, Kuchen

---

250 g	Butter oder Margarine				- Kardamom
250 g	Zucker	1			Sp./Schuss Gemahlene Nelken
1	Glas Vanillezucker	1	Teel.		Gemahlener Zimt
2	Eier	3	Essl.		Weinbrand
4	Eigelb	150	g		Weizenmehl
1	Sp./Schuss Geriebene	100	g		Speisestärke
	- Muskatnuss	9	g		Backpulver (3 gestr. Teel.)
1	Sp./Schuss Gemahlener	4			Eiweiß

### Für Den Guss

100 g Schokolade

25 g Kokosfett

---

Butter oder Margarine schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eier, Eigelb, Gewürze und Weinbrand hinzu fügen. Mehl sieben und mit Stärke und Backpulver mischen, esstlöffelweise unterrühren.

Eiweiß steif schlagen, unter den Teig heben. Den Boden einer Kastenform (30 \* 11 cm) mit gefettetem Pergamentpapier auslegen, einen gut gehäuften Esstlöffel Teig gleichmäßig verteilen.

Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben (Abstand zwischen Grill und Teig etwa 20 cm) und unter dem vorgeheizten Grill etwa 2 min hellbraun backen. Als zweite Schicht wieder 1 - 2 Esstlöffel Teig auf der gebackenen Schicht verstreichen, die Form wieder unter den Grill schieben.

Auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten. Einschubhöhe möglichst so ändern, dass der Abstand von 20 cm zwischen Grill und Kuchen erhalten bleibt.

Den fertigen Kuchen mit einem Besser vorsichtig von der Form lösen und sofort noch etwa 5 min in den Ofen schieben.

Die Schokolade in kleine Stücke schneiden und mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den erkalteten Kuchen damit überziehen.