

Weihnachtsbacken Rezepte

Zimtkuchen nach alter Art

Gattung: Backen, Mandel, Mürbeteig, Weihnachten, Zimt

Teig:

250 g Mehl,
1/4 Teel. Backpulver,
125 g Zucker,
Salz,

125 g Margarine,
3 Eier,
1/8 Liter Sahne,
1/8 Liter Milch

Belag:

200 g gemahlene Mandeln,
40 g Zwieback(4 Stück gerieben),
50 g Sukkade,

1,50 Teel. Zimt,
1 Btl. Citroback,
1/2 Teel. Backpulver

Mehl, Backpulver, 65 g Zucker, 1 Pr. Salz und die gut gekühlte Margarine zu einem Mürbeteig verarbeiten, ausrollen und den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und 10 Minuten in vorgeheizten Ofen backen. Eier, Sahne und Milch verschlagen, restlichen Zucker, 1 Prise Salz, Mandeln, Zwieback, Sukkade, Zimt, Citroback und Backpulver hinzufügen und alles gut verrühren. Auf den Mürbeteigboden gießen. Den Kuchen wieder einschieben und ca. 45-50 Minuten fertig backen.