Zimt-Wirbel-Kaffee-Kuchen

Das perfekte Rezept für den Nachmittagsbesuch: Feiner Zimt-Wirbel-Kaffee-Kuchen mit Sauerrahm und Walnüssen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

200 g	Butter
350 g	Zucker
3 Stk.	Eier
1 TL	Vanilleextrakt
250 g	Sauerrahm
600 g	Mehl
1 TL	Natron
1 TL	Backpulver
100 g	Walnüsse (gehackte)
1 EL	Zimt
50 g	Zucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Zimt-Wirbel-Kaffee-Kuchen** zuerst das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Die Backform einfetten. Mehl und Backpulver miteinander versieben. In einer separaten Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker hellschaumig aufschlagen. Im Anschluss die Eier einzeln unterrühren, zuletzt das Vanilleextrakt.

2. Nun abwechselnd die Mehlmischung und den Sauerrahm unter die Buttermasse rühren. Nur kurz rühren, bis sich die Zutaten vermischt haben. Zum Schluss die gehackten Walnüsse unterheben.

3. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen. In einer Schale den Zimt mit Zucker vermischen und die Mischung über dem eingefüllten Teig verstreuen. Den restlichen Teig esslöffelweise auftropfen. Die Form in den Ofen schieben und auf mittlerer Schiene 8 Minuten backen. Dann die Hitze auf 175 Grad reduzieren und weitere 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Den Zimt-Wirbel-Kuchen mit Staubzucker oder einer Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Anstelle von Sauerrahm kann man auch Schlagobers oder Joghurt verwenden.