Rührkuchen mit Zucker und Zimt

Das Rezept von dem Rührkuchen mit Zucker und Zimt ist einfach in der Zubereitung und bietet sich für viele Anlässe an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Stk.	Backform (Gugelhupfform 22 cm)

Für den Teig

225 g	Butter (weiche)
185 g	Zucker
6 Stk.	Eier
0.5 TL	Vanillezucker
150 g	Créme frâiche
325 g	Mehl (Typ W 700)
2 TL	Backpulver
2 EL	braunen Rum
Nach Belieben	Zimt (optional)

Zum Bestreichen

85 g	gesalzene Butter
80 g	braunen Zucker (oder nach Belieben)
Nach Belieben	Zimt (1-2 TL)

Zubereitung

1. Für den **Rührkuchen mit Zucker und Zimt** eine ca. 22 cm Gugelhupfform ausfetten und rechtzeitig den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.

3. Danach die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

4. Jetzt den Rum und Crème fraîche unterrühren.

5. Als nächstes das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt hinzufügen. Für ein intensiveres Zimtaroma könnte man jetzt noch etwas Zimt mit in den Teig rühren, dieser Schritt ist aber optional. Danach alles nur so lange verrühren, bis man einen gleichmäßigen Rührteig hat.

6. Diesen hinterher in die Gugelhupfform geben, glatt streichen und im Ofen ca. 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

7. In der Zwischenzeit in einer Schüssel den braunen Zucker mit dem Zimt vermischen.

8. Dann noch die gesalzene Butter zum Schmelzen bringen.

9. Den Kuchen nach Ablauf der Backzeit aus dem Ofen holen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen und anschließend auf ein Rost stürzen. Jetzt den Kuchen immer Stück für Stück mit Butter einstreichen ...

10. … und dann gleich die Zucker-Zimtmischung am besten mit den Händen andrücken. Der Kuchen sollte bis zum Verzehr auskühlen.

Tipp

Zum Rührkuchen mit Zucker und Zimt ein Klecks Schlagobers und eine Tasse Kaffee reichen.