Zimtkuchen

Der köstliche Zimtkuchen ist schnell gebacken, herrlich würzig und bleibt lange frisch. Ein feines Kuchen-Rezept für gemütliche Stunden zu Hause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

150 g	Weiche Butter
100 g	braunen Zucker
1 EL	Honig
3 Stk.	Eier
100 g	gemahlene Haselnüsse
150 g	Vollmilch
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1.5 EL	Zimt
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den feinen **Zimtkuchen** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform zirka 24 cm mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen.

2. Die Butter, Zucker, und Eier in einer großen Schüssel cremig und schaumig schlagen, Honig unterrühren.. Das Weizenmehl, Backpulver, Zimt, Salz und gemahlene **Haselnüsse** vermengen und abwechselnd mit der Vollmilch unter die Butter-Ei-Masse rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen, glatt streichen und im heißen Ofen ca. 55–60 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Den Zimtkuchen etwas auskühlen lassen, aus der Form lösen.

Tipp

Den Zimt-Kastenkuchen nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.