

Gewürzkuchen-Schnitte

ein Blech etwa 30 X 40 cm

Zutaten Rührmasse:

500 g Milch,
3 Eier,
235 g Sonnenblumenöl,
400 g Zucker,
550 g Weizenmehl (Type 550),
50 g Haselnüsse gemahlen,
2 Päckchen Backpulver,
12 g Zimt (etwa 2 gehäufte Teelöffel) gemahlen,
6 g Nelke (etwa 1 gehäufter Teelöffel) gemahlen,
etwas Salz,
25 g Weizenstärke,
40 g Kakaopulver.

Zutaten Rumglasur:

250 g Puderzucker,
3 Esslöffel Rum,
25 g zerlassenes Kokosfett,
etwas heißes Wasser.

Zubereitung:

Zucker, Mehl und Haselnüsse vermischen.

Das Backpulver mit den Gewürzen, dem Kakao und der Weizenstärke vermischen und auf die Mehlmischung sieben und trocken vermischen, Milch, Eier und Sonnenblumenöl dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

Ein Backblech mit hohem Rand einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen, die Masse auf das Blech geben, verteilen und etwa 30 Minuten bei 200°C auf der mittleren Schiene backen.

Den Puderzucker sieben und mit dem Rum und etwas heißem Wasser Glattrühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht, das Kokosfett dazugeben und verrühren.

Die Masse auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und verstreichen.

