

Omas Gewürzkuchen

von Lisa Woitschikowski aus Warendorf

Zutaten:

500 g Margarine (plus etwas für die Backform)
250 g Zucker
400 g Mehl (plus etwas für die Backform)
100 g Mandelmehl
4 Eier (Größe M)
1 P. Backpulver
2 P. Vanillezucker
2 EL Backkakao
Gewürze: ½ EL Zimt und je eine Messerspitze Muskat, Nelkenpulver, Kardamom
1 Schuss Rum

Zutaten für die Deko:

100 g weiße Kuvertüre
50 g Nougat
Gehackte oder gehobelte Nüsse oder Mandeln, Sternanis

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine große Gugelhupfform mit Margarine einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig gleichmäßig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft etwa 65 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit schon mal mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen schon gar ist.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, ihn vorsichtig aus der Form stürzen. Entweder mit Puderzucker bestäubt servieren. Oder zum Beispiel einen Nougat-Guss zubereiten. Dazu über einem heißen Wasserbad weiße Kuvertüre schmelzen. Nougat grob zerbröseln und darin auflösen. Den Guss über den Kuchen geben und mit Nüssen oder Mandeln bestreuen. Als Deko sieht auch Sternanis hübsch aus. Dieser eignet sich aber nicht zum Mitessen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!