Gewürzkuchen



Gewürzkuchen mit Zitronenglasur

Nein! Ein Backrezept! In meinem Foodblog! Ich betreibe dieses Foodblog seit etwa 1 ½ Jahren. Fast alle 1–2 Tage poste ich ein neues Rezept, das ich zuhause gekocht habe. Aber ein Backrezept war da bisher nicht darunter. Das kommt auch daher, dass ich normalerweise nichts Süßes esse. Weder Kuchen, Gebäck, Kekse, Schokolade noch Marmelade oder Nuss-Nougat-Creme. 0 Prozent Zucker im Jahr – bis auf den Zucker, den ich mit Gekochtem oder Gebratenem aufnehme, das ist aber minimal. Es wundert mich daher auch nicht, dass ich seit Jahren keine Karies mehr habe, weil der Zucker als Nahrungsgrundlage für Fäulnisbakterien im Mund fehlt.

Diesen Gewürzkuchen habe ich nun aber gebacken, weil ich einem früheren Nachbarn, der gerade im Krankenhaus ist, vor Weihnachten beim Besuch einen halben Kuchen vorbeibringen will. Da ich früher als Kind und Jugendlicher sehr gerne Gewürzkuchen gegessen habe, habe ich mich für diesen entschieden. Nur, meine Mutter bereitete ihn damals mit einer

Kuchenfertigbackmischung zu. Und so etwas kommt mir ja gar nicht in die Tüte äääääh … die Rührschüssel. Also habe ich ein wenig recherchiert und dann das folgende Rezept zusammengestellt.

Zutaten:

Für den Kuchen:

- 250 g Mehl
- 250 g brauner Zucker
- 150 g Butter
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eiweiß
- 1 Ei
- 1 ganze Vanilleschote
- 1 TL Zimt
- 1 TL Muskat
- 4 Kardamomkapseln
- 4 Nelken
- 2–3 EL Rum
- 2–4 Tropfen Bittermandel-Aroma
- 2 EL echter Kakao
- Butter für die Kuchenform

Für die Glasur:

- ½ Zitrone (Saft)
- 5 gehäufte EL Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.

Mehl, Zucker, Backpulver, Butter, Eiweiße und Ei in eine große Rührschüssel geben. Vanilleschote längs aufschneiden und aus den beiden Hälften das Vanillemark herausschaben. Den Inhalt der Kardamomkapseln und die Nelken in einen Mörser geben und fein mörsern. Vanillemark, Zimt, Muskat, Kardamom, Nelken, Rum und Bittermandel ebenfalls in die Rührschüssel geben. Dann den Kakao. Alles zusammen mit dem Rührgerät bei mittlerer bis

hoher Stufe einige Minuten verrühren.

Eine längliche Kastenform mit Butter einreiben. Dann den Teig mit einem Teigschaber in die Kastenform füllen und glattstreichen. Backofen auf 180° C Umluft erhitzen, den Kuchen in der Kastenform auf einem Rost auf mittlerer Ebene hineinschieben und 1 Stunde backen.

Währenddessen Zitronensaft und Puderzucker in eine kleine Schüssel geben und mit einem Löffel kräftig verrühren. Nach dem Backen den Kuchen aus dem Backofen nehmen, aus der Kastenform stürzen und auf eine Kuchenplatte geben. Noch im heißen Zustand den Zuckerguss mit dem Löffel oben auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen abkühlen lassen.