

glutenfreier Gewürzkuchen



Gewürzkuchen ist ein absolutes Muss in der Weihnachtszeit. Hier ist ein Rezept für glutenfreien Gewürzkuchen. Dank den Kirschen ist er sehr saftig. Probieren ihn aus – Du wirst ihn lieben. Versprochen !!

einfach



Vorbereitungszeit:

15 Minuten

Backzeit:

40 Minuten

Gesamtzeit:

55 Minuten

Zutaten

- 26 cm Springform +

300 g Haselnüsse, gemahlen

70 g Backkakao

200 g Zucker

100 g Butter, flüssig

5 Eier

1 kleines Glas Kirschen

1 TL Zimt

1 TL Lebkuchengewürz

Utensilien

[Springform 26er](#) *

[Küchenmaschine](#) * oder Handrührgerät

Zubereitung

- 1 Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen
- 2 Backofen auf 180° C Ober-Unterhitze vorheizen
- 3 Eier trennen und Eiweiß mit 80g Zucker steif schlagen
- 4 Eigelb mit 120g Zucker schaumig schlagen
- 5 Flüssige Butter zur Eigelbmasse geben und unterrühren
- 6 gem. Haselnüsse, Backkakao und Gewürze mischen und ebenfalls dazu geben
- 7 die Masse wird nun relativ fest
- 8 Zum Schluss noch das Eiweiß unterheben, der Teig wird nun cremig werden
- 9 Springform fetten und mehlen
- 10 Teig in die Springform geben und die Kirschen auf der Masse verteilen und leicht in den Teig drücken
- 11 Kuchen für ca. 40 Minuten backen

Notizen

Ich wünsche Dir viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit. Hinterlasse mir gerne einen Kommentar damit ich weiß ob er Dir genauso gut schmeckt wie uns.

Wie findest du das Rezept?



Drucken

Du hast das Rezept ausprobiert?

Dann verlinke @meinbackglueck auf Instagram oder nutze den Hashtag #meinbackglueck.

← zurück