

## GEWÜRZKUCHEN MINIS



### GEWÜRZKUCHEN MINIS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 1 gr. Kastenform (15 Stück): | 90 Min. | +  
Abkühlzeit

#### Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 250 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (M)
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- ½ TL. gem. Zimt
- 125 ml Milch
- Fett für die Form
- 3-4 TL SweetFamily Puderzucker
- 2 TL SweetFamily Zuckerträume Zimt-Geschmack
- 25 g Marzipandecke



110

#### ZUBEREITUNG

277

Kcal

Stück

4

Gramm

Eiweiß

31

Gramm

Kohlenhydrate

14

Gramm

Fett

1. [Backofen auf 180 °C vorheizen](#). Butter, Kakao-Puderzucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln gründlich unterschlagen. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und abwechselnd mit Milch unterrühren.

2. Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm lang) geben und glatt streichen. Kuchen im heißen Backofen 60-70 Minuten backen, evtl. zum Ende hin Oberfläche [mit Alufolie abdecken](#), damit sie nicht zu dunkel wird.

3. Herausnehmen und 30 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen. Kuchen vor dem Servieren mit [Puderzucker](#) und [Zuckerträume Zimt](#) bestreuen. Kleine Tannen aus der Marzipandecke ausstechen, mit Zuckerträume Zimt bestreuen und Kuchen damit garnieren.