

Weihnachtlicher Gewürzkuchen mit Orangen-Zimt-Sahne

Zubereitung: 25 min

Backzeit: 40 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 5 min

Zutaten für eine Springform mit 20 cm Durchmesser:

Für den Teig:

125 g Butter, zimmerwarm

125 g Zucker

1 EL Vanillezucker

2 Eier (Kl. M)

1 TL Zimt

½ TL Nelkenpulver

¼ TL Kardamom, gemahlen

30 g Kakao, ungesüßt

1 kl. Prise Salz

200 g Mehl

½ Pck. Backpulver

Abrieb einer Bio-Orange

6 EL Orangensaft, frisch gepresst

Für die Sahne:

300 ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Vanillezucker

1 EL Zucker

½ TL Zimt

4 EL Orangensaft, frisch gepresst

Für die Form:

1 EL Butter

etwas Mehl

Für die Deko:

Zimtpulver

evtl. Sternausstecher

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Schneebesem

Springform mit 20 cm Durchmesser

Sieb

Zubereitung:

Eine Springform (20 cm Durchmesser) mit Butter einpinseln und mit etwas Mehl einstäuben. So gelingt es später besser, den Kuchen aus der Form zu lösen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker 3 min weißcremig aufschlagen. Die Eier einzeln hinzugeben und jedes Ei sorgfältig unterschlagen. Mehl, Backpulver, Kakao, Zimt,

Nelken, Kardamom und Salz vermischen und zur restlichen Masse sieben (!). 6 EL vom frisch gepressten Orangensaft und den Orangenabrieb hinzufügen und kurz und zügig unterrühren. Bitte nicht zu lange rühren, da das Backpulver sonst an Wirkung verliert.

Den Teig nun in die vorbereitete Springform füllen und bei mittlerer Schiene etwa 40 min backen. Stäbchenprobe bitte nicht vergessen. Achtung! Jeder Backofen bäckt anders. Darum bitte gegen Ende der Backzeit immer wieder danach schauen, dass er nicht zu trocken wird und falls noch etwas Teig am Holzstäbchen haften bleibt, lieber noch ein paar Minuten länger backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend die Springform lösen und den Kuchen auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Die Sahne in der Zwischenzeit kurz auf kleiner Stufe verrühren. Anschließend das Sahnesteifmittel hinzugeben und zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Zimt und 4 EL des frisch gepressten Orangensaftes hinzugeben und nochmals kurz verrühren.

Die Orangen-Zimt-Sahne nun mit einem Teigschaber oder Löffel auf dem Kuchen verteilen. Mit einem Sieb etwas Zimtpulver auf der Sahne verteilen. Wer mag kann jetzt noch mit Sternausstechern ein paar große und kleine Sterne in die Sahne stechen. Sieht es nicht hübsch aus?

Anschließend den Kuchen bis zum Verzehr kaltstellen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥