

Gewürz-Kuchen



Mit Gewürzen und Orangeat

Das ist ja wirklich unglaublich. Da werden Sie selbst überrascht sein, wie dieser Rührkuchen zubereitet wird. Man verwendet dafür tatsächlich eine Gewürzmischung, die im Grunde als Beigabe für Apfelsaft, Glühwein oder Tee verwendet wird. In der kalten Jahreszeit oder eventuell sogar in der Weihnachtszeit. Im Original heißt diese Gewürzmischung „ Fire roasted cinnamon apple spices“.

Aber keine Bedenken, es ist im Grunde nichts Außergewöhnliches. Die Gewürzmischung besteht aus Zucker, Zimt, Muskatnuss und Nelken. Wobei die Gewürze eben gemahlen sind. Es ergibt im Endeffekt einen Gewürz-Rührkuchen, der leicht nach Zimt und den anderen Gewürzen riecht und schmeckt. Nichts Ungewöhnliches, aber sehr lecker und schmackhaft.

Sie lassen einfach von den üblicherweise verwendeten 250 g Zucker 200 g weg, verwenden stattdessen die 200 g schwere

Gewürzmischung und noch 50 g gewöhnlichen Zucker.

Als kleine weitere Zugabe, die schon einmal auf die kommende Advents- und Weihnachtszeit vorbereiten soll, kommt noch eine kleine Packung Orangeat hinzu, das den besonderen Gewürzeduft und -geschmack unterstreicht.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 200 g Gewürzzuckermischung
- 200 g Orangeat (1 Packung)

*Zubereitungszeit: 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min.
bei 170 °C*



Schöner Duft und Geschmack

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Anstelle von 250 g Zucker die Gewürzzuckermischung und 50 g gewöhnlichen Zucker in den Teig geben.

Rührkuchen nach dem Grundrezept in einer Kasten-Backform mit Backpapier die oben angegebene Zeit backen.

Aus dem Backofen nehmen, auf eine Kuchenplatte geben, Backform und Backpapier vorsichtig entfernen und gut erkalten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Christstollen

Ein kleiner Nachtrag zur Weihnachtszeit. Das Rezept für einen Christstollen. Ich habe ihn nach Thüringer Art zubereitet, also mit Rosinen und Orangen- und Zitronenschalen verfeinert. Und mit wirklich sehr viel Puderzucker zum Bestäuben nach dem Backen.

Eigentlich wollte ich das Rezept Anfang der Adventszeit, also Anfang Dezember, veröffentlichen. Aus irgend einem Grund habe ich das übersehen und reiche es jetzt nach.

Man soll einen Christstollen nach dem Backen nicht sofort anschneiden und servieren. Sondern ihn in Alu- oder Frischhalte-Folie einpacken und erst eine Woche durchziehen lassen. Auch dann sollte man ihn immer nur anschneiden, einige Scheiben des Christstollens servieren und ihn ebenfalls wieder einpacken. Keine Bange, er wird dadurch nicht schlecht oder fängt an zu schimmeln, wie man vermuten könnte. Nein, er zieht etwas durch und wird im Geschmack sogar noch besser.

Der Christstollen gelingt sehr gut, und er ist sehr saftig und

fruchtig.

[amd-zlrecipe-recipe:534]

Christstollen

Da ich in der diesjährigen Adventszeit das erste Mal meine neue Küchenmaschine einsetzen und damit sehr einfach und bequem diverse Teige zubereiten kann, habe ich mir überlegt, dieses Jahr auch einmal einen Christstollen zu backen.

Eigentlich wollte ich den Christstollen Anfang der Adventszeit, also Anfang Dezember, backen. Denn man soll einen Christstollen nach dem Backen nicht sofort anschneiden und servieren. Sondern ihn in Alu- oder Frischhalte-Folie einpacken und erst eine Woche durchziehen lassen. Auch dann sollte man ihn immer nur anschneiden, einige Scheiben des Christstollens servieren und ihn ebenfalls wieder einpacken. Keine Bange, er wird dadurch nicht schlecht oder fängt an zu schimmeln, wie man vermuten könnte. Nein, er zieht etwas durch und wird im Geschmack sogar noch besser.

Da ich den Christstollen jedoch jetzt erst passend zu Weihnachten backe, packe ich ihn nicht ein und lasse ihn ziehen, sondern schneide ihn gleich an und esse ihn.

Ich habe im Internet nach Rezepten recherchiert und habe das unten stehende gefunden.

Im Original-Rezept wird der Christstollen mit Rum gebacken, ich hatte keinen vorrätig und habe daher Cognac verwendet.

Der Christstollen gelingt sehr gut, und er ist sehr schmackhaft. Ich bin sehr stolz auf mich.

[amd-zlrecipe-recipe:271]