



Nordic Ware Backform „Hexenhaus“ oder andere 2,5 l Formen

Zutaten:

400 g Mehl
2 TL gemahlener Ingwer
1 TL Zimt
¼ TL gemahlene Nelken
¼ TL Muskatnuss
1 TL Salz
2 TL Backpulver
250 g Rohrzucker
150 g brauner Zucker
250g weiche Butter
4 Eier
1 TL Vanillearoma
275 ml Milch



Unser Tipp: Die Backform am besten mit Backtrennspray aussprühen damit auch jede Ecke der Form gefettet wird und somit der Kuchen beim Herauslösen nicht kaputt geht und sich leicht lösen lässt.

Backanleitung:

- Backofen auf 170° C vorheizen
- Backform einfetten, mit Mehl austreuen. Backform umdrehen, nicht haftendes restliches Mehl auffangen und weiter verwenden.
- Die ersten sieben Zutaten miteinander vermischen und beiseite stellen
- In einer großen Schüssel Zucker und Butter schaumig schlagen.
- Eier einzeln hinzugeben und gut verrühren.
- Vanillearoma hinzufügen
- Danach die Mehl-Gewürzmischung im Wechsel mit der Milch unterrühren.
- Den Teig in die Backform geben und gleichmäßig verteilen, an den Seiten etwas hochstreifen.
- Form in den Ofen schieben und für 55-65 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher oder Backthermometer prüfen ob der Kuchen gar ist.
- Den fertigen Kuchen in der Form 15 Minuten auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und komplett erkalten lassen.

Nach Wunsch mit Puderzucker, Glasur oder Streudekor verzieren