

ZIMTKUCHEN MIT GEBRANNTEN HASELNÜSSEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



- ANZEIGE -

Dieser Kuchen schmeckt einfach nach Weihnachten pur. Der locker luftige Zimtkuchen wird mit einer Zimtglasur und gebrannten Haselnüssen dekoriert. Die Haselnüsse schmecken wie vom Weihnachtsmarkt und duften wunderbar weihnachtlich.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen mit Backfolie belegten Springformboden.

ZIMTKUCHEN

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt weiß cremig. Rühre die Eier einzeln für jeweils etwa 30-60 Sekunden ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und Zimt und hebe es gemeinsam mit den gemahlene Haselnüssen kurz unter. Rühre die Milch ein, bis ein glatter Teig entsteht. Fülle den Teig in den Tortenring, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 45-50 Minuten. Mache die Stäbchenprobe, nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

GEBRANNTHE HASELNÜSSE

Gib die Haselnüsse mit dem Zucker, Wasser, Zimt und Vanilleextrakt in eine beschichtete Pfanne. Lasse die Masse aufkochen und koche dann unter Rühren weiter, bis der Zucker sich um die Nüsse gelegt hat, erst trocknet und dann karamellisiert. Achtung die Masse wird sehr heiß. Gib die Nüsse auf ein Backpapier, verteile sie etwas und lasse sie abkühlen. Hacke die Haselnüsse grob, sobald sie vollständig abgekühlt sind.

ZIMTGLASUR

Verrühre den Puderzucker mit dem Zimt und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur. Löse den Kuchen aus dem Tortenring und setze ihn auf eine Tortenplatte. Streiche die Glasur darauf und streue die gehackten Haselnüsse darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

ZIMTKUCHEN:

- 200 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4** Eier
- 400 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 2 TL** Zimt
- 100 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 150 g** Milch

GEBRANNTHE HASELNÜSSE:

- 200 g** Haselnüsse
- 100 g** Zucker
- 50 g** Wasser
- 2 TL** Zimt
- 1 TL** Vanilleextrakt

ZIMTGLASUR:

- 150 g** Puderzucker
- 1 Pr.** Zimt
- 2 TL** Zitronen (Saft)