



# Gewürzkuchen

## Was Sie benötigen:

- 250 g Butter
- 350 g Zucker
- 4 Eier
- 250 ml kalter, starker Kaffee
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- 1 Pck. Backpulver
- 1 TL Zimt
- 125 g Haselnüsse, gemahlen
- 550 g Mehl

## Zubereitung:

Den Ofen auf 160 °C Heißluft vorheizen und eine Kuchenform ausfetten.  
Die Eier trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und zur Seite stellen.

Die Eigelbe mit Butter und Zucker schaumig rühren und den kalten Kaffee dazugeben.

Das Nelkenpulver, den Zimt, die Haselnüsse und das Backpulver unterrühren.  
Nach und nach das Mehl dazugeben.

Zum Schluss das Eiweiß unter die Masse heben.

Den Teig in die vorbereitete Kuchenform füllen.

Bei 160 °C Heißluft ca. 50 Minuten backen.

### Tipp:

Der Kuchen kann das ganze Jahr gegessen werden, einfach das Nelkenpulver für den weihnachtlichen Geschmack weglassen.

Der Kuchen kann auch in Gläsern mit Schraubverschluss gebacken werden und eignet sich somit prima als kleines Geschenk.