

Zimtkuchen

für eine Springform mit \varnothing 20cm

60g Butter
100g braunen Zucker
1 Ei
1 Tütchen Vanillezucker
125ml Milch
120g Vollkornmehl
1 TI Backpulver
1 TI Zimt
ordentlich Zimt-Zucker zum Bestreuen



Die Butter schmelzen, das Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und beiseite stellen. Dann das Ei mit Zucker und Vanillezucker auf höchster Stufe schaumig schlagen.

Sobald die Mischung schön hell geworden ist, die Butter hinzu geben und kurz unterrühren. Dann abwechselnd Milch und Mehlmischung unterrühren.

Die Backform sollte besonders gut vorbereitet werden, bevor der Teig hinein kommt, da der Kuchen sich sonst sehr schlecht löst. Am besten Backpapier in die Form spannen, so kann man den Kuchen zum Abkühlen einfach vom Unterteil der Form ziehen.

Den Kuchen jetzt noch ca. 30-35 Minuten bei 180°C Ober-Unterhitze backen und sofort danach großzügig mit Zimt-Zucker bestreuen.

Schon ist es fertig, das zimtige Kuchenglück.