

Gewürzkuchen

Zutaten für 13 Stück à 100 g:

- 1.000 g Backmischung für Gewürzkuchen
- 400-450 g Milch
- 100 ml Öl
- 1 Glas Kirschen
- 5 Äpfel (geraspelt)

Nach Belieben dem Teig hinzufügen:
20 ml Rum



Backmischung für Gewürzkuchen, Rührlebkuchen und Apfelbrot
Art.-Nr. 200507



Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen für 8 – 10 Minuten zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend den Teig auf ein geöltes Backblech (35 – 38 cm) geben und mit feuchten Händen gleichmäßig verteilen. Die Äpfel und Kirschen darauf verteilen.

Nach Wunsch können nun Nüsse, Mandeln oder Trockenfrüchte darauf verteilt werden. Anschließend nach Anleitung backen. Nach dem Abkühlen kann flüssige Schokolade darauf verteilt werden. Kurz bevor die Schokolade komplett fest wird mit einem Messer gleichgroße Stücke schneiden.



Im Holzbackofen:
Bei 210 °C einschießen
Backzeit: ca. 35 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 220 °C
Unterhitze: 150 °C
Backzeit: ca. 35 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190 °C einschießen
Backzeit: ca. 35 Minuten