

# Zimtkuchen



## Zutaten:

250 g Butter  
200 g Zucker (brauner Zucker)  
1 Pck. Vanillezucker  
4 große Eier  
4 Tropfen Zitronenaroma  
1 TL, gehäuft, Zimtpulver  
250 g Mehl (Dinkelmehl 630)  
3 TL, gestr. Backpulver  
250 g Korinthen/ Rosinen (gerne mit Cranberrys gemischt)  
125 g gemahlene Mandel oder Haselnüsse

## Zubereitung:

Die Butter mit Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine verrühren, nach und nach die Eier, das Zitronenaroma und den Zimt unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben (dadurch wird der Kuchen lockerer) und löffelweise unterrühren, danach den Teig nochmals auf schnellster Stufe cremig schlagen. Nun noch die Korinthen und die Nüsse unterheben und den Teig in eine gefettete Napfkuchenform oder Kastenform füllen.

Bei 170 Grad Umluft oder Gas Stufe 2-3 70-80 Minuten backen – Stäbchenprobe!

Auch für Muffins oder Kuchen im Glas geeignet. Entsprechend kürzer backen!

