

Gewürzsnitten

Flaumig weicher Rührteig mit typischen Weihnachtsgewürzen verfeinert!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für ein Backblech mit etwa 30 x 40cm

Für den Teig:

200 weiche Butter oder Margarine

50ml Öl

280g Zucker

2 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

5 Eier

3 EL Kakao

265g helle glutenfreie Mehlmischung

1 P. Backpulver

4 TL Lebkuchengewürz

125ml Milch (ggf. laktosefrei)

1 EL Rum

Zur Dekoration:

Zuckerguss aus 300g Puderzucker, 4 EL Zitronensaft und 2 EL Wasser

Mandeln

1. Butter, Öl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier schaumig rühren.

2. Alle restlichen Zutaten zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig in eine gefettete Backform streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Den Kuchen mit der Zuckerglasur überziehen und mit Mandeln belegen.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen. Einen pflanzlichen Milchersatz auf Hirse-, Mandel-, Kokos-, Soja- oder Reisbasis anstatt Milch verwenden.

