

Marmorierter Zimtkuchen

Wer Zimtschnecken mag, wird diesen Kuchen lieben! Der himmlische Rührteigkuchen lässt sich zudem fix zubereiten und so steht der aromatische Kuchen rasch auf dem Tisch! Probiere den Rührteigkuchen mit der einzigartigen Note gerne zuhause aus, du wirst begeistert sein ☐



glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Zimtbelag:

40g Butter (ggf. laktosefrei)

40g Zucker

10g helle glutenfreie Mehlmischung (nach Wahl)

1 EL Zimt

1 TL Backkakao

Für den Rührteig:

100g Zucker

50g Butter (ggf. laktosefrei)

50ml Speiseöl

3 Eier

75g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

175g Mehlmischung [UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 140g

helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1/2 P. Backpulver

Für die Joghurtcreme:

50g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

20g Puderzucker, gesiebt

50g Butter (ggf. laktosefrei)

1. Für den Zimbelag die Butter in einem Topf schmelzen, dann alle restlichen Zutaten für den Zimbelag unterrühren und beiseitestellen.

2. Für den Rührteig Zucker, Butter, Öl und Eier in eine Rührschüssel geben und einige Minuten cremig rühren. Anschließend Joghurt, Mehl und Backpulver unterrühren.

3. Den Teig in eine gefettete Springform einfüllen und glattstreichen. Den Zimbelag esslöffelweise auf dem Teig verteilen und mit einer Gabel spiralförmig verziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

4. Für den Belag Butter und Puderzucker einige Minuten mit dem Handrührgerät cremig rühren, dann das Naturjoghurt unterrühren.

5. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und mit der Joghurtcreme bestreichen.

Milchfrei – Tipp: Butter jeweils durch vegane Margarine ersetzen. Joghurt durch eine veganen Joghurtersatz auf Mandel- oder Sojabasis austauschen.

Bild 1: Der mit dem Teig gemischte Zimbelag.



Weitere Bilder: Der fertige Kuchen.





rezepte-glutenfrei.de