

Saftige Gewürzsnitten

Ihr Lieben, bei meinem Aufenthalt im Schlaneiderhof verriet mir die liebe Julia ein tolles Kuchenrezept, welches sie gerne für das Frühstücksbuffet im Schlaneiderhof zubereitet. Der Kuchen schmeckt herrlich saftig und aromatisch zugleich und nachfolgend seht ihr die Details. [HIER](#) seht ihr übrigens meinen Bericht zum Schlaneiderhof.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Kastenform mit etwa 30cm Länge

180g Butter (ggf. laktosefrei), Zimmertemperatur

120g Zucker

5 Eigelb

2 EL Rum

1 Prise Vanilleschote

1 Prise Zitronenschale

1/2 TL Nelkenpulver

1/2 TL Zimtpulver

1 Prise Salz

5 Eiweiß

170g gemahlene Haselnüsse

40g Mohn (ganz oder gemahlen)

80g glutenfreie Semmelbrösel oder Paniermehl (ggf. laktosefrei)

1 EL helle glutenfreie Mehlmischung nach Wahl
1/2 P. Backpulver
2 kleine Äpfel, geschält und grob geraspelt

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kastenform ausbuttern oder mit Backpapier auslegen.
2. Butter, Zucker, Salz, Vanille, Rum, Zitronenschale, Nelkenpulver und Zimt schaumig rühren. Eigelb nach und nach zugeben.
3. Alle trockenen Zutaten mischen und mit den Apfelraspeln unterrühren.
4. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.
5. Den Teig in die Backform einfüllen und 40 Minuten backen.
6. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Bei Paniermehl auf Milchbestandteile achten.

Tipp: Den ausgekühlten Kuchen auf eine Kuchenplatte legen und mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoladenglasur überziehen.



