

Karamell-Zimt-Kuchen



[caption id="attachment_11480" align="aligncenter" width="850" caption="Ein ganzes Blech voller Genuss..."]



[/caption]

Mit Süßigkeiten muss zur Weihnachtszeit nicht gespart werden. Die kalte Jahreszeit sollte man sich versüßen und keine überflüssigen Pfunde fürchten. Dagegen hilft reichlich Bewegung beim Schlittschuhlaufen, Skifahren oder Schlittenfahren. Das hilft auch, um fit durch den Winter zu kommen. Und wer friert, der geht in die Sauna oder bleibt in der warmen gemütlichen Wohnung.

Hier unser Rezept für '**Karamell-Zimt-Kuchen**':

Zutaten

(für ca. 24 Stück):

- 550 g feiner Zucker
- 300 g Butter
- 6 Eier (Größe L)
- 500 g Mehl
- 50 g Schokolade (60% Kakaoanteil)
- 4 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- 100 g Sahne
- 200 g saure Sahne

- 120 ml Wasser
- 150 g Mandeln, gemahlen

Extra

- Etwas Sonnenblumenöl zum Einfetten
- Etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Den Backofen auf 170°C vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Pinsel und etwas Sonnenblumenöl einfetten.

In einen kleinen Topf 200 g Zucker geben und bei mittlerer Hitze erhitzen bis dieser schmilzt und goldgelb karamellisiert.

Nun das Wasser und die Sahne langsam zugeben und bei kleiner Flamme langsam erhitzen, bis das Karamell aufgelöst ist (das dauert ein bisschen).

Anschließend Butter und grob gehackte Schokolade hinzugeben und verrühren. Abkühlen lassen bis es lauwarm ist, dann saure Sahne einrühren.

100 g Zucker und die Eier in einer Schüssel mit dem elektrischen Rührgerät 5 min. schlagen.

Mehl, gemahlene Mandeln mit Backpulver und Zimt in einer anderen Schüssel gründlich verrühren.

Das Karamellgemisch langsam zur Mehl-Mandelmischung geben und alles gründlich vermengen.

Anschließend die geschlagene Eiermasse unterziehen.

Den Teig auf das Backblech verteilen und glattstreichen.

Im Ofen 45-55 Minuten backen.

Dann im ausgeschalteten Ofen 15 Minuten nachziehen lassen (Ofentür einen Spalt offen lassen).

Den Kuchen in rechteckige Portionen schneiden und mit Puderzucker bestreut servieren.