

# Gewürz- Kuchen

**Zutaten: (Gewürzkuchenmischung)**  
Zimt, Koriander, Anis,  
Orangenschalen, Piment

## **Zutaten Gewürzkuchen:**

250g Mehl, 250g Zucker, 250g Margarine oder Butter, 4 Eier, 1TL Kakao, 1Btl. Vanillezucker, 1 Btl. Backpulver, 3 EL Schokostreusel, 125ml Rotwein (oder Milch) 1-2 TL Gewürzkuchenmischung (je nach Geschmack)

## **Rezeptvorschlag:**

Margarine oder Butter, Zucker, Eier sahnig schlagen. Mehl, 1-2 TL Gewürzkuchenmischung, Vanillezucker, Kakao, Schokostreusel und Backpulver mischen, dazugeben und verrühren. Nun den Rotwein (oder Milch) einrühren. Springform vor dem Einfüllen mit Margarine einreiben und mit Semmelbrösel bestreuen.

Bei 170°C ca. 60 Min. Backen  
(Umluft 150°C)