



# Weihnachtskuchen

Zeit gesamt  
🕒 45min

Zubereitungszeit  
🕒 1h

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Eier                 | 5 St. |
| Salz                 |       |
| Zucker               | 150 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 150 g |
| Speisestärke         | 25 g  |
| Backpulver           | 2 TL  |
| Kakaopulver          | 20 g  |
| Butter               | 400 g |
| Puderzucker          | 300 g |
| Vanillinzucker       | 1 TL  |
| Macaron              | 4 St. |
| Zimtsterne           | 4 St. |
| Zuckerstangen        | 5 St. |
| Obst                 | 100 g |

## Zubereitung



### Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß und Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit Zucker ca. 5 Min. schaumig rühren. Eiweiß löffelweise vorsichtig untermengen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao zu der Masse sieben und mit einem Gummischaber locker unterheben.
2. Eine Springform (28 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen. Teig in die Springform geben und im Backofen ca. 30 Min. backen. Am Ende ggf. mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Inzwischen in einer Schüssel weiche Butter mit Puderzucker, Vanillinzucker und Salz cremig aufschlagen. Kuchen quer in 3 Teile schneiden, Buttercreme auf die 3 Böden streichen, aufeinandersetzten und von außen ebenfalls mit Creme bestreichen.
4. Weihnachtskuchen nach Belieben mit Macarons, Zimtsternen, Zuckerstangen und Obst zur Deko belegen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 428 kcal |
| Kohlenhydrate  | 48 g     |
| Eiweiß         | 4 g      |
| Ballaststoffe  | 0 g      |
| Fette          | 24 g     |