



Zimtkuchen mit gebrannten Haselnüssen

Zeit gesamt
🕒 1h 25min

Zubereitungszeit
👉 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Butter	200 g
Zucker	300 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	400 g
Haselnusskerne, gemahlen	100 g
Backpulver	3 TL
Zimt	4 TL
Milch	150 ml
Haselnusskerne, ganz	200 g
Wasser	50 ml
Puderzucker	150 g
Zitronensaft	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Pfanne, Schneebesen, Küchenmaschine, Springform
25 cm Durchmesser

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backring in einen mit Backfolie belegten Springformboden.

2. Zimtkuchen

Verrühre die weiche Butter mit 200 g Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL Vanilleextrakt weiß cremig. Rühre die Eier einzeln für jeweils etwa 30-60 Sekunden ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und 2 TL Zimt und hebe es gemeinsam mit den gemahlene Haselnüssen kurz unter. Rühre die Milch ein, bis ein glatter Teig entsteht. Fülle den Teig in den Backring, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 45-50 Minuten. Mache die Stäbchenprobe, nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

3. Gebrannte Haselnüsse

Gib die Haselnüsse mit 100 g Zucker, dem Wasser, 2 TL Zimt und 1 TL Vanilleextrakt in eine beschichtete Pfanne. Lasse die Masse aufkochen und koche dann unter Rühren weiter, bis der Zucker sich um die Nüsse gelegt hat, erst trocknet und dann karamellisiert. Achtung die Masse wird sehr heiß. Gib die Nüsse auf ein Backpapier, verteile sie etwas und lasse sie abkühlen. Hacke die Haselnüsse grob, sobald sie vollständig abgekühlt sind.

4. Zimtglasur

Verrühre den Puderzucker mit 1 Prise Zimt und dem Zitronensaft zu einer dickflüssigen

Glasur. Löse den Kuchen aus dem Backring und setze ihn auf eine Tortenplatte. Streiche die Glasur darauf und streue die gehackten Haselnüsse darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	588 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	31 g