



Aus der Ortsbäuerinnen Backstube 23. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Gunda Plapperer aus Schernfeld - sie stellt ihren Adventskuchen vor

Zutaten

Für den Teig
300 g Mehl
300 g Zucker
180 g gemahlene Nüsse
180 g geriebene Schokolade
oder 3 EL Kakao
1 Messerspitze Zimt
nach Geschmack
Lebkuchengewürz
1 Päckchen Backpulver
4 Eier
180 g Butter
1 große Tasse kalten Kaffee
1 Stamperl Rum

Zubereitung

Mehl, Zucker, Nüsse, Schokolade oder Kakao, Zimt, Lebkuchengewürz und Backpulver zusammen in einer Rührschüssel verrühren. Eier, Butter, Kaffee und Rum in einem Messbecher verrühren. Anschließend die flüssigen über die trockenen Zutaten gießen und kräftig verrühren. Den Teig in eine mit Semmelbrösel bestreute Springform geben. Bei 175° C etwa 60 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestreuen oder mit einer Glasur bestreichen.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Gunda Plapperer