



**Rezept** von **Pantoeffelchen**  
am 09.12.2017

"Leckerer (Nuss-) Kuchen mit Zimt"

### Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

## Zimtschnitten vom Blech

Menüart: Kaffeetafel

Herkunft: Deutschland

Anlass: Ostern, Muttertag, Erntedankfest, Weihnachten, Party, Brunch

Zubereitungsart: Backen

Schwierigkeitsgrad: gelingt leicht

Zeitaufwand: bis 40 Min.

Stichworte: Mehl, Zucker, Öl, Nüsse, Schmand, Zimt

### Zutaten für 0 Portionen

#### für Zimtschnitten vom Blech

6 Eigelbe (Größe M)

6 Eiweiß

250 g Zucker

180 g gemahlene Nüsse (je nach Geschmack)

200 g Öl

200 ml Mineralwasser

550 g Mehl

0,5 Tütchen Backpulver

Für den Belag:

250 ml Sahne oder Cremefine

0,5 Becher Saure Sahne

1 Tütchen Vanillin-Zucker

Nach Bedarf ZIMT

### Zubereitung

Vorbereitung: Tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf

180 Grad, Umluft, vorheizen.

Man schlägt die Eigelbe mit dem Zucker schaumig, fügt dann das Mineralwasser, die Nüsse und Öl hinzu. Alles gut miteinander verrühren.

Danach das Mehl mit dem Backpulver mischen, zu dem Eigelbgemisch geben.

Die Eiweiße mit dem Salz zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Nun die Masse auf das Backblech streichen und ca. 20-25 Minuten backen, bitte Stäbchenprobe machen, da jeder Backofen anders ist!

Der Kuchen sollte vollständig ausgekühlt sein, bevor der Belag aufgestrichen wird!

Hierzu die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen und dann die saure Sahne unterrühren.

Die Creme nun auf den gebackenen Kuchen verteilen, beliebig mit Zimt bestäuben und bis zum Anschneiden kalt stellen, damit der Belag fest werden kann.