

Kinderpunschkuchen [TM]

Zutaten:

- 6 Eier (trennen)
- 1 Prise Salz
- 250g weiche Butter
- 200g Zucker
- 2 TL Kakaopulver
- 2TL Kabapulver (Trinkschokoladenpulver)
- 1/2 TL Zimt
- 70g Kinderpunsch
- 150g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)
- 150g Dinkelmehl (oder Weizenmehl)
- 1 Päckchen Backpulver



Zubereitung:

1. Wer ganze Nüsse verwendet: Nüsse mahlen und umfüllen: **8 Sekunden auf Stufe 10**. Mixtopf spülen und trocknen.
2. Rühraufsatz einsetzen und Eiweiß mit Salz steif schlagen auf **Stufe 3,5 für 3 Minuten**. Eischnee umfüllen und Rühraufsatz entfernen.
3. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren bei **37 Grad auf Stufe 5 für 1 ½ Minuten**.
4. Gemahlene Haselnüsse, Kakaopulver, Kabapulver, Zimt, Mehl, Backpulver und Kinderpunsch dazugeben und **25 Sekunden lang auf Stufe 5** zu einem glatten Teig rühren.
5. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben: ca. **30 Sekunden auf Stufe 3** und dann mit einem Teigschaber nacharbeiten.
6. Kastenform fetten und den Teig in die Form gießen.
7. Im vorgeheizten Backofen für **50-55 Minuten bei 180 Grad Ober/Unterhitze** backen.

Für die **Kinderpunschglasur** benötigt ihr noch 200g gesiebten Puderzucker und 3-4 EL Kinderpunsch. Beide Zutaten miteinander verrühren und über den ausgekühlten Kuchen gießen. Wer den Guss dickflüssiger mag, nimmt einfach weniger Punsch ;)

Und was ihr zu diesem Kuchen trinkt, dürfte außer Frage sein!

Viel Spaß beim Backen und Genießen,
Fräulein Kuchenzauber <3