

Braune Schnitten (Zimtkuchen)_Im von moserliv

Mengen für 10 Personen

Butter, Eier, Zucker und Salz schaumig rühren und dann den Rest dazu geben

30 min. bei 200° über der zweiten Rille.

Ofen vorgeheizt auf 200°

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist regelmässig mit der Glasur bestreichen.

200 g Butter	
4.0 Stück Eier	
400 g Zucker	
1.0 g Salz	2 Messerspitzen
5.0 g Schokoladenpulver	4 EL
5.0 g Kakaopulver	4 EL
4.0 g Zimt	4 EL
1.0 TL Nelkenpulver	2 Messerspitzen
2.0 dl Milch	
500 g Weissmehl	
15 g Backpulver	2 Päckli für 29 P.
250 g Puderzucker	Glasur
1.0 Stück Zitronen	Saft für Glasur