

Gewürztorte

Zutaten:

125 g Margarine, 300 g Zucker, 300 g Mehl, 5 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 125 geriebene Blockschokoladen, je 2 Messerspitzen gemahlene Nelken und Zimt, 1 Tasse Milch, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver

Für die Glasur:

1 Päckchen Puderzucker, Saft einer Zitrone und etwas Wasser, wenn die Glasur zu dickflüssig ist.

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren. Nach und nach die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Die Teigmasse in eine gefettete und gemehlte Tortenform füllen.



Backzeit:

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad° eine Stunde backen. Den erkalteten Kuchen mit einer Zitronenglasur überziehen.

Schmeckt wunderbar nach Gewürzen !!