

## Gewürzkuchen

### Backmischung nach altem Hausrezept 1000 g netto

Ei und Öl mit Gewürzkuchenmix verrühren und im Schnellgang mit dem Sahnemixer 3 Minuten aufschlagen und in die entsprechende Form geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.

Elektroherd: 175°C / Heißlufttherd : 160°C

Nach 10 Minuten Backzeit mit einem scharfen Messer längs durchgehend einschneiden und Hitze auf ca. 150°C zurücknehmen.

Backmischung	Öl	Eier
500 g	200 g	4
1000 g	400 g	8

Zutaten: Zucker, **Weizenstärke**, **Weizenmehl**, Kakao, **Weizenquellmehl**, Backpulver, 1,3% Gewürze (Zimt, Koriander, Nelken, Piment, Muskatnuss, Anis, Kardamon, Ingwer, Sternanis), jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
<b>Energie</b>	1551 kJ (370 kcal)
<b>Fett</b>	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
<b>Kohlenhydrate</b>	82,2 g
davon Zucker	43,1 g
<b>Eiweiß</b>	5,3 g
<b>Salz</b>	0,9 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	