

Omas Adventskuchen

Zutaten:

- 125 g Butter
- 350 g Zucker
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 1/4 l Milch
- 320 g Mehl
- 125 g Schokoladenpulver
- 1/2 TI Muskatnuss
- 1/2 TI Zimt
- 1/2 TI Nelken
- 1/2 TI Ingwer
- 1 Päckchen Backpulver
- nach Wunsch:
 - Rosinen
 - Datteln
 - Zitronat/Orangat
 - Äpfel
 - Aprikosen
 - Pflaumen



Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren. Zucker und Eigelb langsam zugeben. Dann die Milch, das Mehl und das Schokoladenpulver unterrühren. Anschließend Muskatnuss, Zimt, Nelken, Ingwer und Backpulver zugeben sowie nach Wunsch auch Rosinen, Datteln, Zitronat/Orangeat, Äpfel, Aprikosen und Pflaumen. Zuletzt den Eischnee unterheben und den Teig in eine Kastenform füllen. Das ganze bei 175-200 Grad Celsius ca. 60 min backen. Wenn der Kuchen erkaltet ist, kann man ihn nach Lust und Laune mit Schokoguss bestreichen.

Klingt das nicht toll?