

## Adventskuchen



Backzeit: etwa 30 Minuten

### Zubereitung:

Backofen auf 175 °C vorheizen.

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Milch dazugeben. Lebkuchengewürz, Kakao, Nuss-Nougat-Creme und Rum unterrühren.

Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Im

vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen. Kuchen erkalten lassen.

Aus Puderzucker und etwas Wasser oder Rum einen Guss zubereiten. Kuchen damit bestreichen, in kleine rombenförmige Stücke schneiden.

### Tipp:

Der Teig lässt sich auch in Muffinförmchen oder acht Weihnachtstassen backen. Dazu die Tassen vorher einfetten, zur Hälfte mit Teig füllen und etwa 30 Minuten bei 180 °C backen. Wenn Kinder mitessen, den Rum weglassen. Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.

### Zutaten:

175 g weiche Butter  
220 g brauner Zucker  
4 Eier  
1/8 l Milch  
500 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Teelöffel  
Lebkuchengewürz  
1 Teelöffel Kakao  
75 g Nuss-Nougat-Creme  
2 cl Rum  
200 g Puderzucker

### Buchtip:



Besonders viele fruchtige Torten- und Kuchenrezepte von Landfrauen finden Sie im zweiten Band des

Backbuchs "Geliebte Torten" vom Landwirtschaftsverlag Münster, ISBN 978-3-7843-5144-5, 17,95 €.

Bestellen Sie hier