

# GEWÜRZKUCHEN

## MIT BUTTERCREME



### Kuchen:

- 310 g SPAR Weizenmehl
- 210 g Zucker
- 40 g Backkakao
- 1 Pkg. SPAR Natur\*pur Bio-Weinstein Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 gehäufter TL SPAR Natur\*pur Bio-Orangenschale
- 70 g Schokolade, gehackt
- 3 Eier
- 350 ml Milch
- 1 TL SPAR Natur\*pur Bio-Vanilleextrakt
- 140 ml Sonnenblumenöl
- SPAR Orangen Marmelade

### Buttercreme:

- 170 g Butter, zimmerwarm
- 290 g gesiebter Puderzucker
- 1 TL SPAR Natur\*pur Bio-Vanilleextrakt
- 3-4 TL Milch oder Schlagobers
- kleine Prise Salz

### Kuchen:

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. In einer anderen Schüssel Eier und Vanilleextrakt schaumig schlagen und danach unter ständigem Rühren auf höchster Stufe Öl und Milch langsam einfließen lassen.

Schließlich das Trockengemisch nach und nach auf niedrigerer Stufe untermengen. In die gut eingefettete Form füllen und bei 180° C ca. 50 Minuten bei Ober-/ Unterhitze lang backen. Während der Kuchen backt wird das Buttercreme-Topping zubereitet.



Die ausgekühlte Torte in der Höhe halbieren, die Schnittfläche mit Orangenmarmelade bestreichen, wieder zusammensetzen und mit der Buttercreme überziehen.

### Buttercreme:

Die Butter in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Anschließend die restlichen Zutaten auf niedriger Stufe einrühren und auf höchster Stufe einige Minuten schlagen bis Luft in die Masse kommt.