



Menge 1 Springform (26 cm Ø)



Dauer bis zu 45 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ZIMTKUCHEN

Mürbeteig mit feinem Sahne-Nuss-Zimt-Belag!



### Zutaten

Für den Teig:

200 g	Mehl
65 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
125 g	Butter (oder Margarine)

Für den Belag:

40 g	Zwieback
50 g	Zitronat
3	Eier (Größe M)
125 g	Sahne
125 ml	Milch
150 g	Diamant Brauner Zucker
1 Prise	Salz
200 g	gemahlene Mandeln
1 1/2 EL	Zimt
1/2 TL	Backpulver

### Zubereitung

1. Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Teig ausrollen und den Boden einer mit Backpapier belegten Springform (26 cm ø) damit auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 8-10 Minuten backen.
4. Für den Belag Zwieback fein reiben, Zitronat fein hacken. Eier mit Sahne und Milch verquirlen. Braunen Zucker und Salz zufügen, dann Zwiebackbrösel, Zitronat, Mandeln, Zimt und Backpulver unterrühren.
5. Die Masse auf dem Mürbeteigboden verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 45-50 Minuten backen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.