

Advents- oder Nikolauskuchen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 250 g Mehl• 300 g Margarine• 300 g Zucker• 5 Eier• 3 EL Kakao• 1/2 TL Zimt• 1 Tüte Schokostreusel• 1 Päckchen Vanillezucker• 1/8 Liter Fruchtpunsch• 1 Tüte gehackte Mandeln• 1 Päckchen Backpulver• eine Springform 26 cm Durchmesser• Fett zum Ausfetten der Form• Etwas Semmelbrösel• 2 Packungen „Kuchenglasur Haselnuss“	<ol style="list-style-type: none">1. Die Zutaten der Reihe nach miteinander gut verrühren, und den fertigen Teig in eine gut ausgefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute 26er Springform geben.2. Bei ca. 180 ° Grad ungefähr 50-60 Minuten backen. Zwischendurch mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen bereits gar ist.3. Nach dem Backen den Kuchen gut auskühlen lassen. Anschließend mit der aufgelösten Haselnussglasur überziehen und mit gehackten Mandeln oder Mandelblättchen garnieren.4. Wer möchte, kann den Kuchen auch noch mit Nuss-Nougat-Aufstrich in der Mitte füllen. Dazu den Kuchen vorsichtig einmal quer in zwei Hälften teilen.

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied