

# Kinderpunsch Kuchen

## Zutaten:

- 6 Eier (trennen)
- 1 Prise Salz
- 250g weiche Butter
- 200g Zucker
- 2 TL Kakaopulver
- 2TL Kabapulver (Trinkschokoladenpulver)
- 1/2 TL Zimt
- 70g Kinderpunsch
- 150g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)
- 150g Dinkelmehl (oder Weizenmehl)
- 1 Päckchen Backpulver

## Zubereitung:

1. Eier trennen und Eiweiß mit Salz steif schlagen.
2. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren.
3. Gemahlene Haselnüsse, Kakaopulver, Kabapulver, Zimt, Mehl, Backpulver und Kinderpunsch dazugeben und zu einem glatten Teig rühren.
4. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
5. Kastenform fetten und den Teig in die Form gießen.
6. Im vorgeheizten Backofen für 50-55 Minuten bei 180 Grad Ober/Unterhitze backen.

Für die **Kinderpunschglasur** benötigt ihr noch 200g gesiebten Puderzucker und 3-4 EL Kinderpunsch. Beide Zutaten miteinander verrühren und über den ausgekühlten Kuchen gießen. Wer den Guss dickflüssiger mag, nimmt einfach weniger Punsch ;)

Und was ihr zu diesem Kuchen trinkt, dürfte außer Frage sein!

Viel Spaß beim Backen und Genießen,  
Fräulein Kuchenzauber <3

