

Gewürztee-Kranz

etwa 18 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 26 cm):****Teig:**

200 ml Milch
5 Beutel Instant-Teegetränk Chai-Latte (125 g)
250 g Butter oder Margarine, weich
200 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier
250 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
200 g Mandeln, gemahlen

Guss:

150 g weisse Schokolade
1 Beutel Instant-Teegetränk Chai-Latte (25 g)
Zimt

1 Vorbereiten:

Springformboden (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Für den Teig Milch in einem Topf aufkochen. Instant-Tee einrühren, darin auflösen und abkühlen lassen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter oder Margarine in einer Schüssel mit einem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Chai-Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt gemahlene Mandeln unterrühren.



Teig in die Form füllen und gleichmässig verstreichen und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 45 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 45 Minuten

Kuchen in der Form 10 Min. auf einem Gitter abkühlen lassen, dann lösen, auf ein Gitter stürzen und erkalten lassen.

3 Guss:

Schokolade hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Teepulver unterrühren und den Kuchen damit überziehen. Etwas Zimt aufstreuen und Guss fest werden lassen.

