

## Gewürzkuchen „Tante Fenna“

4 Eier	trennen, Eiweiß in einer großen Schüssel zu Schnee schlagen, beiseite Stellen
125g Butter 300g Zucker	schaumig rühren
4 Eigelb	kräftig unterrühren
320g Mehl 3 EL Backkakao 1 P Backpulver	unterrühren
1 TL Zimt ½ TL Muskat ½ TL Nelken	(gemahlen)
etwa 1 Tasse (125ml) Milch	unterrühren
4 Eischnee	vorsichtig unterrühren
	Den Teig auf ein gefettetes oder mit Papier ausgelegtes Blech streichen und ca. 20 – 30 Minuten backen bei 175° Grad
	Als Kranzkuchen oder Topfkuchen verlängert sich die Backzeit (Garprobe)!
Puderzucker	auf den ausgekühlten Kuchen stäuben oder Zuckerguss herstellen und damit überziehen.