



Griechischer Neujahrskuchen

Dauer: 60 Minuten | Für Springform 24 cm



Zutaten

200 g weiche Butter
150 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker
1/2 TL Muskatpulver
3 Tropfen Bittermandelöl
1/4 TL Salz
4 Bio-Eier
1 grosse Bio-Orange, abgeriebene Schale und Saft
200 g Weissmehl
2 TL Backpulver
75 g gemahlene, geschälte Mandeln

1 Geldmünze

Zubereitung

1. Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Weiche Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Muskat, Bittermandelöl und Salz in eine grosse Rührschüssel geben und auf hoher Stufe gut verrühren. Die Eier nacheinander unterrühren, bis die Masse hellgelb und cremig ist. Orangenschale und -saft unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Mandeln in einer kleinen Schüssel mischen und auf niedriger Stufe kurz unterheben. Teig in die vorbereitete Form füllen. Die Münze in Alufolie wickeln und in den Teig stecken.
4. In der unteren Hälfte des Ofens auf der zweituntersten Rille ca. 35 Minuten backen.
5. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Am besten über Nacht im Kühlschrank aufbewahren, so können sich die Aromen bestens entfalten. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.