

## GLÜCKSKUCHEN



**ARBEITSZEIT**  
20 Min.



**GESAMTZEIT**  
2 Std. 10 Min.



**SCHWIERIGKEIT**  
einfach



**PORTIONEN**  
12 Stücke



**PREISNIVEAU**  
preiswert





**BACKZEIT**  
40 Min. - 45 Min.  
180°C

### ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

- 150 g Butter, weich, in Stücken, und etwas mehr zum Einfetten
- ½ Orange, unbehandelt, Schale dünn abgeschält, Saft ausgepresst
- ½ Zitrone, unbehandelt, Schale dünn abgeschält
- 180 g Milch und etwas mehr zum Bestreichen
- 1 Würfel Hefe (40 g)
- 750 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten
- 250 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 2 Prisen Koriander, gemahlen
- ¼ TL Zimt
- 40 g Mandeln, gehobelt

### ZUBEREITUNG

- 1 Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. Eine Münze, z.B. ein 2 Euro Stück, in Alufolie wickeln.
- 2 Orangenschale und Zitronenschale in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3 Weitere **6 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.
- 4 Milch und Hefe in den Mixtopf geben und **2 Min./37°C/Stufe 1** erwärmen.
- 5 Mehl, 150 g Zucker, Butter, Eier, Salz, Koriander, Zimt und geriebene Zitruschale zugeben, **3 Min./**  **(3 Min./**  **)** kneten, Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, in die vorbereitete Springform geben, die Münze hineindrücken, das entstandene Loch in der Teigkugel verschließen und abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen.
- 6 Teigkugel mit Milch bestreichen, 40-45 Minuten (180°C) backen und Kuchen in der Form abkühlen lassen. Mixtopf spülen.
- 7 100 g Zucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 8 15 g Orangensaft zugeben, **6 Sek./Stufe 3** verrühren, den Kuchen damit bestreichen, Mandelblättchen darüber streuen, Guss trocknen lassen, Glückskuchen in 12 Stücke schneiden und servieren.

### NÄHRWERTE PRO STÜCK



Brennwert	1878 kJ / 449 kcal
Eiweiß	10 g
Kohlenhydrate	68 g
Fett	15 g

### INFORMATION

- Der Glückskuchen kommt ursprünglich aus Griechenland und heißt dort Vassilopita. Er wird traditionell am Silvesterabend kurz vor Mitternacht angeschnitten. Wer in seinem Stück die Münze findet, soll im nächsten Jahr Glück haben.