

Zimtkuchen mit Frischkäse Topping



Zutaten (24 cm Springform oder Kastenform)

Für den Rührteig

- 4 Eier (Größe M, zimmerwarm)
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt
- 150 ml Milch
- 50 ml neutrales Öl (z. B. Rapsöl)
- 300 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
- 1 Päckchen Backpulver (16 g)
- 1 Prise Salz

Für den Zimt-Teil

- 2-3 EL Zucker
- 1-2 TL Zimt

Für die Frischkäse-Creme

- 130 g Frischkäse
- 60-80 g Puderzucker

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Form einfetten und bemehlen.
- Eier, Zucker und Vanille 3-5 Minuten cremig aufschlagen.
- Milch und Öl kurz unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Salz mischen und zügig unterheben.
- Hälfte des Teigs abnehmen.
- Zucker und Zimt unter diese Hälfte rühren.
- Falls nötig 1-2 EL Milch ergänzen.
- Hellen und Zimt-Teig abwechselnd einfüllen.
- Mit Gabel spiralförmig marmorieren.
- 45-55 Minuten backen (Stäbchenprobe).
- 10 Minuten ruhen lassen, dann vollständig auskühlen lassen.

Creme

- Puderzucker sieben.
- Frischkäse glatt rühren.
- Puderzucker einarbeiten.
- Optional Zitronensaft/Vanille zugeben.
- Auf kalten Kuchen streichen.