Artikel vom 17.12.2025 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 22:08 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schwedischer-kardamomkuchen

Schwedischer Kardamomkuchen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für eine Springform Ø 24 cm):

Teig:

150 g geschmolzene, abgekühlte Butter

400 g feinkörniger Zucker oder Puderzucker

1 P Backpulver

350 g Weizenmehl

3 Eier Größe L

2 TL gemahlener Kardamom

300 ml Milch

Deko:

Weiße Schokolade

Hagelzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren, die Gewürze und Eier dazugeben und kräftig aufschlagen, bis die Masse luftig und hell wird. Backpulver und Mehl mischen und auf die Buttermasse sieben und unter vorsichtiger Zugabe der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Die Springform mit Backpapier auslegen, den Rand gegebenenfalls einfetten. Die Masse hineingießen. Traditionell wird Hagelzucker vor dem Backen auf den Teig gestreut. Auf unterer Schiene etwa 45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Wenn der Kuchen oben zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Nach Geschmack mit geschmolzener weißer Schokolade verzieren und/oder Hagelzucker darauf streuen.

Kathrin Fries