

# Omas Rezeptesammlung

## Omas Oberschwäbischer Muskuchen

Gattung: Backen, Gebäck

Stichworte: Backen, Dinkel, Kuchen, Marmelade

---

650 g	Dinkelgetreide, ungeschrotet	250 g	Zucker
125 g	Weizenmehl (Type 405)	2	Eier
1	Pack. Backpulver	140 g	Himbeermarmelade
1	Prise Gewürznelken, gemahlen	60 ml	Milch
1	Teel. Zimt, gemahlen		etwas Puderzucker zum
125 g	Butter		-Abstauben

---

Das Getreide bei 150 Grad 30 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten. Nach dem Auskühlen mit der Getreidemühle auf feiner Stufe mahlen.

Weizenmehl und Backpulver sieben und mit den dem Dinkelmehl, Nelken und Zimt mischen.

Butter, Zucker und Eier aufschlagen, Himbeermarmelade zugeben und zum Schluss die Mehlmischung und die Milch unterheben.

Die fertige Masse in einen mit Backpapier ausgelegte konische Kuchenform füllen und in den auf 175 Grad vorgeheizten Umluft-Backofen (Ober-Unterhitze 190 Grad) geben.

Den Muskuchen ca. 45 Minuten backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen und die Oberfläche mit Puderzucker abstauben.