



Willkommen beim Adventskalender 2025 von IN VIA Bayern e.V.

Zum Teilen: Ein Herzensgruß aus der Backstube

Weihnachten ist die Zeit der Düfte, der Wärme und der kleinen Freuden – und was könnte diese Stimmung besser einfangen als frisch Gebackenes?



Heute bringt uns ein Lieblingsrezept unserer geistlichen Beirätin Sr. Rosa Maria ein Stück dieser besonderen Zeit nach Hause. Ihr Altbayerischer Zimtkuchen lädt dazu ein, eine neue Lieblingsleckerei zu entdecken ... und zu teilen.

Lassen Sie sich inspirieren, probieren sie es aus und genießen Sie ein kleines Stück Weihnachtszauber. Wir wünschen viel Freude beim Nachbacken und eine wundervolle Zeit voller Genuss und Herzlichkeit!

Wir wünschen eine frohe adventliche Kaffee-Teestunde!

IN VIA Bayern e.V., Maistraße 5, 80337 München, rita.schulz@invia-bayern.de

Altbayerischer Zimtkuchen



250 g Mehl	
65 g Zucker	
1 P. Vanillezucker	
1 Ei	
125 g Butter	Zu einem Mürbteig verarbeiten und in eine Springform (26 cm Durchmesser) geben und 10 Minuten in vorgeheizten Ofen backen
3 Eier	
1/8 l Sahne	
1/8 l Milch	verschlagen
150 g Zucker	
200 g Mandeln oder Haselnüsse	
40 g Zwieback gerieben	
50 g Zitronat feingehackt	
1 ½ EL Zimt	und
1/2 TL Backpulver	hinzufügen und alles gut verrühren und auf den Mürbteig gießen und 45-50 Min. fertigbacken bei 175-200 Grad
Je nach Wunsch nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben und verzieren (Sternschablone!)	