


Gewürzkuchen

etwa 12 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

100 g Butter, weich
100 g Zartbitterschokolade weich
100 g Zucker
10 g Lebkuchengewürz
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eigelb
4 Eiweiss
90 g Zucker
240 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
1 ½ dl Milch (150 ml)
75 g verschiedene Nüsse gerieben

Glasur:

2 EL Rotwein
1 Prise Zimt
1 Prise Gewürznelken, gemahlen
150 g Puderzucker
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) rot

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform (Ø 22 cm) einfetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

2 Teig:

Butter mit Schokolade, Zucker, Lebkuchengewürz und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Eigelbe einzeln einrühren. Eiweisse mit Zucker aufschlagen und mit dem Kochschaber unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen und darübersieben. Milch und Nüsse dazugeben und einrühren.

Die Masse in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und glatt streichen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während ca. 55 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 55 Minuten

Den Gugelhupf in der Form etwas überkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

3 Glasur:

Rotwein mit Gewürzen verrühren und mit Puderzucker und roter Lebensmittelfarb zu einer dickflüssigen Glasur glatt rühren. Den Gugelhupf damit übergiessen.