

# Lebkuchen-Schoggi Gugelhüpfli

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Lebkuchen-Schoggi Teig:**

140 g brauner Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier  
2 ½ dl Milch  
75 g Butter, geschmolzen  
220 g Mehl  
1 Prise Salz  
2 EL Kakaopulver  
1 EL Lebkuchengewürz  
1 TL Zimt, gemahlen  
3 TL Dr. Oetker Backpulver

**Zum Dekorieren:**

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell  
Dr. Oetker Streudekor Christmas Party

**1 Vorbereiten:**

Eine Gugelhüpfli-Backform mit Dr. Oetker Backspray einfetten (Silikonformen müssen nicht gefettet werden) und den Ofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

**2 Lebkuchen-Schoggi Teig:**

Mehl, Salz, Kakaopulver, Lebkuchengewürz, Zimt und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Danach in einer separaten Schüssel Zucker und Eier mit dem Handmixer 5 Minuten so lange schlagen bis sie hell und cremig ist. Anschliessend die Milch und die flüssige Butter dazumischen und nochmals gut verrühren.

Die Mehlmischung auf die Zucker-Ei-Milch-Masse geben und alles kurz aber gründlich vermischen.

Den Teig in die Gugelhüpfli-Förmchen geben und diese bis ca. 2/3 füllen und dann in den Ofen geben und backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 16 - 18 Minuten**



Wenn bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr kleben bleibt, die Gugelhüpfli aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

**3 Dekoration:**

Die Kuchenglasur nach Verpackungsanleitung zubereiten und die Gugelhüpfli damit beträufeln. Solange die Glasur noch feucht ist, nach Belieben die Gugelhüpfli mit Streudekor dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Küchlein können auch in einer Muffinsform gebacken werden.

