



REZEPT von Daniela Baier

Gewürzkuchen

Dieser Gugelhupf ist voll mit leckeren Weihnachtsgewürzen und superschnell gerührt. ...Außerdem perfekt für die Verwertung kleiner Schokireste.

Zutaten:

350 g Mehl
200 Zucker
45 g Kakao
1 ½ EL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Lebkuchengewürz
1/2 TL Zimt
1/4 TL Muskat
70 g gehackte Schokolade
1 Ei gr. L oder 2 Eier gr. M
420 ml Milch
170 neutrales Öl (z.B. Rapsöl von Brändle)

Zubereitung:

Eine Gugelhupfform gut fetten (siehe Tipps & Tricks) und den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Milch, Ei(er) und Öl mit dem Handrührgerät verrühren. Die restlichen Zutaten unterrühren und den Teig in die Form füllen. Den Kuchen für 60 Min. backen (Stäbchenprobe!).

Wer möchte kann den Kuchen noch mit einer Schokoglasur überziehen.