

Gewürzkuchen (mit Lebkuchengewürz und Nüssen)

Material: eckiger Backrahmen oder Springform

Zeitlicher Aufwand (ohne Backzeit): ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

4 Eier (getrennt)
250g Zucker (100+150g)
150g weiche Butter
320g Mehl (Typ 405)
1 Prise Salz
3 EL Backkakao
100g gemahlene Haselnüsse
70g gemahlene blanchierte Mandeln
10g Lebkuchengewürz
1 EL Zimt Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Backpulver
220 ml Milch (3,5 %)

Glasur

200g weiße Kuvertüre
2 EL Sonnenblumenöl



Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

1. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker (100 g) ca. 2-3 Minuten unterschlagen. Eischnee umfüllen. In der gleichen Schüssel das Eigelb mit dem restlichen Zucker und der Butter für 5 Minuten cremig schlagen.
2. Mehl, Backpulver, Kakao, gemahlene Nüsse und Mandeln, Lebkuchen Gewürz, Zimt Zucker Gewürz und Vanille in einer separaten Schüssel vermischen und mit der Milch abwechselnd unter die Eigelbmasse rühren.
3. Nun den Eischnee portionsweise mit einem Teigschaber unterheben. Einen eckigen Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen und den Teig 2 cm hoch einfüllen und verstreichen. Backe den Gewürzkuchen im vorgeheizten Backofen für 20-25 Minuten bei 180 Grad Umluft. Mache nach 20 Minuten eine Stäbchenprobe, jeder Ofen backt unterschiedlich schnell.
4. Geschmolzene Kuvertüre mit Öl verrühren und über den abgekühlten Kuchen streichen. Direkt in Stücke schneiden, nach dem Auskühlen bricht die Schokolade.

Mein persönlicher Tipp:

Bei der Glasur weiße Kuvertüre verwenden, geschmacklich perfekt.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥