

## Gewürzter - Weihnachtskuchen

Kategorien: Gugelhupf, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
180	Gramm	Zucker
1		Vanillezucker
4		Eier
250	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
1		Geriebene Zitronenschale
40	Gramm	Mandelstifte
20	Gramm	Lebkuchengewürz
20	Gramm	Geriebene Edelbitterschokolade
2	Essl.	Sahne
		Halbbitter Kuvertüre

### Anleitung:

Im Wasserbad die Butter cremig, aber nicht flüssig werden lassen. Aus dem Wasser nehmen und schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker zufügen und nochmals gut rühren. Die Eier bei Zimmertemperatur nacheinander hineinquirlen. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen, in den Teig sieben und diesen glatt rühren. Je länger er gerührt wird, desto lockerer wird er. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig auf 2 Schüsseln verteilen. In die eine Schüssel Zitronenschale und gestiftete Mandeln geben. In die zweite Lebkuchengewürz, geriebene Edelbitter-Schokolade, und die Sahne geben. Eine kleine Gugelhupfform gut ausbuttern. Die Teige abwechselnd einfüllen. In der Mittes des Ofens 45 Minuten backen. -> Ev. mit etwas Alufolie abdecken das er nicht zu dunkel wird. Nadelprobe nicht vergessen. 10 Minuten ruhen lassen und anschliessend auf eine Unterlage stürzen und abkühlen lassen. Die Kuvertüre vorsichtig schmelzen und den Gugelhupf damit überziehen.