Lebkuchen-Gugelhupf

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Eier	6 St.
Zucker	100 g
Brauner Zucker	100 g
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Öl	200 ml
Milch	100 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	3 TL
Kakaopulver	50 g
Lebkuchengewürzmischung	1 TL
Kuvertüre, zartbitter	150 g
Kokosnussöl	1 TL
Gingerbread Zuckerdekor	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Gugelhupfform 22 cm Durchmesser

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und fette eine Gugelhupfform mit Backtrennspray oder Butter.

2. Gugelhupf
Verrühre die Eier mit dem Zucker, braunen Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 5-6 Minuten weißcremig. Gib das Öl und die Milch dazu und rühre die Zutaten kurz ein.

Tipp: Wenn du möchtest, kannst du noch 2 EL Lebkuchenlikör oder Rum hinzufügen, um den Teig zu verfeinern.

Vermische das Mehl mit dem Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz und siebe es. Rühre die Zutaten kurz ein.

Tipp: Statt Mehl und Backpulver kannst du auch Backmehl verwenden, dieses muss nicht gesiebt werden.

Fülle den Teig in die gefettete Form und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 50 Minuten.

Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn 5 Minuten in der Form auskühlen. Stürze ihn dann und lasse ihn mit einem Tuch abgedeckt abkühlen.

3. Dekoration
Hacke die Zartbitterkuvertüre fein und erwärme zwei Drittel davon über einem warmen,

aber nicht kochenden Wasserbad, bis sie geschmolzen ist.

Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre das Kokosöl und die restliche Kuvertüre ein. Nun hat die Kuvertüre die optimale Temperatur zur Weiterverarbeitung. Bestreiche den Gugelhupf mit der Kuvertüre.

Setze den Zuckerdekor darauf, lasse die Kuvertüre anziehen und serviere den Kuchen. Der Kuchen hält sich luftdicht verpackt einige Tage und wird dabei sogar noch saftiger.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	519 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	28 g