Rezept

Schoko-Gewürz-Kuchen

Leckerer Schokokuchen mit aromatischer Gewürznote

Zutaten

250 g	Butter
130 g	Zucker
4	Eier
130 g	Haselnüsse gemahlen
60 g	Schokoladenpulver
1 Päckchen	Backpulver
1 gestr. EL	Vanillezucker
ca. 2 gestr. TL	Lebkuchengewürz (Menge nach gewünschter Intensität)
170 g	Mehl

Vorbereitung

- Eine Cake-Form von ca 28cm, mit Backpapier auslegen.

Zubereitung

1. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren.
2. Die Eier hinzugeben und weiterrühren bis die Masse hell wird.
3. Die restlichen Zutaten in einer separaten Schüssel gut vermischen, anschliessend löffelweise unter die Masse rühren.
4. Auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens ca 45 - 55 Min. backen.
5. Aus dem Backofen nehmen, in der Form etwas abkühlen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter fertig auskühlen lassen.

Variationen

Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben oder einer Schokoladenglasur überziehen.

Tipps

Auch als Blechkuchen geeignet! Dazu einfach die doppelte Zutatenmenge verwenden.

En Guete!

Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.