

Gewürz-Schokoladenkuchen mit Lebkuchenfrosting

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

225 g Butter
200 g Frischkäse
400 g Zucker
2 Eier
290 g Mehl
6 g Natron
4 g Salz
60 g Kakaopulver
1 Esslöffel Vanille-Extrakt
1 Gewürznelken
1 Muskat
1/2 Teelöffel Ingwer (in Pulver)
1 Teelöffel Lebkuchen-Gewürz

Für das Frosting

200 g Frischkäse
45 g Puderzucker
1/2 Teelöffel Vanille-Extrakt
1 Teelöffel Lebkuchen-Gewürz
Preiselbeeren

Backofen auf 175 °C vorheizen. Gugelhupf-Form einfetten und mit Mehl bestäuben.

- 2 -

Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Kakaopulver und Gewürze dazugeben und zu einer homogenen Masse verrühren. Anschließend vom Herd nehmen.

- 3 -

In eine große Schüssel umfüllen und Frischkäse, Zucker, Vanille und Eier hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren.

- 4 -

Mehl, Natron und Salz miteinander vermengen und unter Rühren zur Kakao-Zucker-Mischung geben.

- 5 -

In die Gugelhupf-Form gießen und für 50 Minuten in den Backofen geben. Sollte nach Ablauf der Backzeit noch Teig an einem Holzstäbchen haften bleiben, für weitere 10 Minuten backen.

- 6 -

30 Minuten abkühlen lassen. Anschließend den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und stürzen. Sollte sich der fertige Gugelhupf nicht von allein aus der Form lösen, weitere 10 Minuten abkühlen lassen.

- 7 -

Für das Frosting Frischkäse, Puderzucker, Vanille und Lebkuchen-Gewürz zu einer glatten Creme verrühren.

- 8 -

- 1 -

Gewürz-Schokoladenkuchen mit Lebkuchenfrosting

Den vollständig abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Die Frosting-Creme mit einem kleinen Teigschaber auf den oberen Teil des Kuchens verteilen und mit Preiselbeeren garnieren.