

## Gewürzkuchen



### Zutaten für 1 Blech:

- 250 g Margarine
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Schokopuddingpulver
- 2 EL Backkakao
- 250 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 125 ml Milch
- Rumaroma (1/2 Fläschchen)

### Für den Belag

- Schokoglasur
- 100 g Mandeln (ganz)
- 100 g Belegkirschen

**Arbeitszeit:** ca. 20 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 50 Minuten

### So wird der Gewürzkuchen zubereitet

1. Rühre die Margarine mit den Eiern und dem Zucker schaumig.
2. Gib dann das Mehl, das Backpulver, die Milch, den Backkakao und das Schokopuddingpulver dazu und verrühre alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Zum Schluss mischst du das Lebkuchengewürz und das Rumaroma bei.
4. Dann gibst du den Teig auf ein Backblech, das du vorher mit Backpapier ausgelegt hast.
5. Der Gewürzkuchen kommt dann bei 175°C Ober- und Unterhitze für etwa 30 Minuten in den Backofen.
6. Wenn der Gewürzkuchen abgekühlt ist, bestreichst du ihn mit flüssiger Schokoglasur.
7. Zum Verzieren eignen sich Mandeln und Belegkirschen. Kinder mögen den Gewürzkuchen aber auch sehr gern, wenn du einfach kleine bunte Zuckerstreusel darauf verteilst.

Sollte der Fall der Fälle eintreten, dass dir Kuchen übrig bleibt, so kannst du ihn auch wunderbar einfrieren. Verpacke ihn dafür gut.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

