

Gewürzkuchen



Einfaches Rezept für einen saftigen Gewürzkuchen vom Blech mit Lebkuchengewürz

Dieser Gewürzkuchen ist wunderbar saftig und schokoladig und schmeckt himmlisch nach Weihnachten. Er eignet sich prima zum Adventskaffee oder als Mitbringsel auf Weihnachtsfeiern. Wir haben ihn für einen Adventsbasar gebacken und er ging weg wie warme Semmeln. Aber auch bei Weihnachtsfeiern in Kindergarten und Schule ist dieser Gewürzkuchen sehr beliebt.

Seine Gewürze erhält der Kuchen durch das Lebkuchengewürz, das in der Regel aus Zimt, Nelken, Muskat, Kardamon und Anis besteht. Wer möchte, gibt noch etwas Rumaroma dazu. Ich lasse es beim Backen für Kinder eher weg, da ich den Nachwuchs nicht an den Geschmack von Alkohol gewöhnen möchte.

- 250 g Margarine
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Schokopuddingpulver
- 2 EL Backkakao
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 125 ml Milch
- 1/2 Fläschchen Rumaroma
- Schokoglasur
- ganze Mandeln
- Belegkirschen

So wird der Gewürzkuchen zubereitet

1. Rühre die Margarine mit den Eiern und dem Zucker schaumig.
2. Gib dann das Mehl, das Backpulver, 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.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Was möchtest du nun tun?

[In Weihnachtsideen stöbern](#)

[Kinderrezepte ansehen](#)

[Weitere Backrezepte lesen](#)

[Zur Startseite wechseln](#)