

## Gewürzkuchen - schnell und saftig

### Zutaten für 1 Blech:

- 250 g Margarine
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Schokopuddingpulver
- 2 EL Kakaopulver
- 250 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 125 ml Milch



### 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

### Zubereitung:

1. Rühre die Margarine mit den Eiern und dem Zucker schaumig.
2. Gib dann das Mehl, das Backpulver, die Milch, den Backkakao, das Lebkuchengewürz und das Schokopuddingpulver dazu und verrühre alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Verteile den Teig auf einem Backblech, das du vorher mit Backpapier ausgelegt hast.
4. Backe den Gewürzkuchen etwa 30 Minuten bei 175°C Ober- und Unterhitze.
5. Wenn der Gewürzkuchen abgekühlt ist, bestreichst du ihn mit flüssiger Schokoglasur.
6. 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://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

