



## GEWÜRZKUCHEN MIT SCHOKOLADE

### ZUBEREITUNG

75 Minuten

Unser Gewürzkuchen mit Schokolade ist das ideale Rezept, um deine Küche gemeinsam mit den Kids in eine Weihnachtsbäckerei zu verwandeln. Los geht's!

- Backofen auf 180 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze).
- Eine Kastenform mit KRONENÖL mit feinem Buttergeschmack einfetten und mit etwas Kakao bestäuben.
- In einer großen Schüssel die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen.
- In einer zweiten Schüssel die Milch mit 130 ml KRONENÖL mit feinem Buttergeschmack verquirlen.
- In einer dritten Schüssel Mehl, Nüsse, Backpulver, Lebkuchengewürz, Zimt und Kakao vermengen.
- Jetzt abwechselnd die Nuss-Mehl-Mischung und Milch-Öl-Mischung in die große Schüssel mit der Ei-Zucker-Mischung geben.
- Kräftig, aber nicht zu lange rühren.
- Die Schokolade unterheben.
- Den fertigen Teig in die Kastenform füllen und mit einem Teigschaber glattstreichen.
- Den Kuchen für ca. 55-60 Minuten backen.
- Für die Glasur den gesiebten Staubzucker zusammen mit Zimt und Milch zu einem sehr dickflüssigen Guss verrühren.
- Den fertigen Kuchen stürzen, abkühlen lassen, mit der Glasur überziehen und mit Streuseln dekorieren.

## ZUTATEN

### Zutaten:

130 ml KRONENÖL mit feinem Buttergeschmack  
4 Eier (M)  
200 g brauner Zucker  
200 ml Milch  
250 g Weizenmehl  
150 g Haselnüsse (oder Mandeln)  
1 Pkg. Backpulver  
50 g Kakaopulver  
10 g Lebkuchengewürz  
10 g Zimt  
80 g zartbittere Schokolade (gehackt oder gerieben)

### Für die Glasur:

150 g Staubzucker  
1 TL Zimt  
5 EL Milch  
Zuckerstreusel