Gewürzkuchen mit Zuckerguss

Der Gewürzkuchen mit Zuckerguss ist ein köstlicher Blechkuchen für die Adventzeit. Das Rezept wird deine Familie begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

200 g	Butter
200 g	Zucker
300 g	Mehl
4 Stk.	
1 Packung	Backpulver
3 TL	Lebkuchengewürz
1 Packung	Schokoladenpuddingpulver
250 ml	Schlagobers
1 EL	Kakao
200 g	Staubzucker
4 EL	Wasser
	Streusel

Zubereitung

1. Für den **Gewürzkuchen mit Zuckerguss** zuerst den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech einfetten. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen.

2. Butter cremig rühren, den Zucker und Eidotter hinzugeben und verrühren. Das Mehl, Backpulver, Puddingpulver, Kakao und Lebkuchengewürz vermischen. Schlagobers hinzugeben und alles zusammen mit der Butter Masse vermischen und gut verrühren. Abschließend den Eischnee unter die Teig-Masse heben.

3. Die Masse auf das Backblech geben und zirka 25 Minuten backen, danach abkühlen lassen.

4. Staubzucker mit Wasser in einer kleinen Schüssel vermischen und zu einer Zuckerglasur verrühren. Die Glasur über den Gewürzkuchen verteilen und mit Streuseln bestreuen. Den Kuchen mit einem scharfen Küchenmesser in Rechtecke schneiden.

Tipp

Sollten keine Kinder mitessen kann man die Zuckerglasur für den Gewürzkuchen mit etwas Rum verfeinern.