



# LEBKUCHEN GUGELHUPF

*Passend zur Adventszeit*

## ZUTATEN

- 150g Schokolade, dunkel
- 125g Butter, weich
- 120g Rohrzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 50g Joghurt, Nature
- 250g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 80g Mandeln, gemahlen
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- 100ml Milch
- 50ml Orangensaft
- 40g Zitronat
- 40g Orangeat
  
- Schokoladenglasur, dunkel
- Weihnachtlicher Dekor

## BACKANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 30min.
- Backzeit: ca. 50min.
- gut gefettete Gugelhupf Form

## ZUBEREITUNG

01

Ofen auf 180°C O/U vorheizen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker, Vanille und Salz schaumig schlagen, dann die Eier nach und nach begeben, weiterschlagen. Joghurt dazu mischen.

02

Die geschmolzene Schokolade dazu rühren.

Das Mehl mit Backpulver und den Gewürzen mischen. Orangeat und Zitronat begeben.

Zum Schluss die Milch und den Orangensaft einrühren.

03

Den Teig in die vorbereitete Form geben, anschliessend für ca. 50min. in der Mitte des Ofens backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen, ca. 5min. warten und Form entfernen, komplett abkühlen lassen.

04

Schokoladenglasur schmelzen, darüber giessen und beliebig dekorieren.

