

# Weihnachtlicher Gewürzkuchen

Zubereitungszeit: 60 Min  
Backzeit: 50 – 70 Min. Konventionell 200 °C  
Heißluft 175 °C

**Zutaten (für 1 Kranzform):** 175 g Butter, 225 g Zucker, 1 Päck. Vanillezucker, 4 Eier, ½ TL gemahlene Nelken, etwas gemahlener Muskat, 1 TL Zimt, 1 Päck. Schokopudding, 300 g Mehl, 4 gestr. TL Backpulver, 100 g geriebene Schokolade (Dunkelschokolade), bei Bedarf 1-2 EL Milch, Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

**A** 175 g Butter, 225 g Zucker, 1 Päck. Vanillezucker, 4 Eier, ½ TL gemahlene Nelken, etwas gemahlener Muskat, 1 TL Zimt

Butter, Zucker, Vanillezucker mit den Eiern schaumig rühren. Die Gewürze zufügen und unterrühren.

**B** 1 Päck. Schokopudding, 300 g Mehl, 4 gestr. TL Backpulver, 100 g geriebene Schokolade (Dunkelschokolade)

Die obigen Zutaten zusammenrühren und esslöffelweise unter die Eiemischung heben.

**C** Eine Kranzform ausfetten und ggf. mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig in die Kranzform füllen und abbacken.

**D** Puderzucker

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Verfasser: Ulrike Sieger-Koser

Dieser Kuchen stammt aus dem Rezeptfundus meiner Schwiegermutter. Wir backen traditionell immer noch zur Weihnachtszeit.