

## LEBKUCHEN-GUGELHUPF / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #37



### - ANZEIGE -

Ein Gugelhupf im weihnachtlichen Gewand: Dieser Lebkuchen-Gugelhupf ist einfach zuzubereiten und stimmt euch perfekt auf die Adventszeit ein.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**50 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und fette eine Gugelhupfform mit Backtrennspray oder Butter.

### GUGELHUPF

Verrühre die Eier mit dem Zucker, braunen Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 5-6 Minuten weißcremig. Gib das Öl und die Milch dazu und rühre die Zutaten kurz ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz und siebe es. Rühre die Zutaten kurz ein. Statt Mehl und Backpulver kannst du auch Backmehl verwenden, dieses muss nicht gesiebt werden. Fülle den Teig in die gefettete Form und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 50 Minuten.

Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn 5 Minuten in der Form auskühlen. Stürze ihn dann und lasse ihn mit einem Tuch abgedeckt abkühlen.



Wenn du möchtest, kannst du noch 2 EL Lebkuchenlikör oder Rum hinzufügen, um den Teig zu verfeinern.

### DEKORATION

Hacke die Zartbitterkuvertüre fein und erwärme zwei Drittel davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad, bis sie geschmolzen ist.

Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre das Kokosöl und die restliche Kuvertüre ein. Nun hat die Kuvertüre die optimale Temperatur zur Weiterverarbeitung. Bestreiche den Gugelhupf mit der Kuvertüre.

Setze den Zuckerdekor darauf, lasse die Kuvertüre anziehen und serviere den Kuchen.

Der Kuchen hält sich luftdicht verpackt einige Tage und wird dabei sogar noch saftiger. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally.

### GUGELHUPF:

- 6 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g brauner Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Öl
- 100 g Milch
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 50 g Kakao
- 1 EL Lebkuchengewürz

### DEKORATION:

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 1 TL Kokosöl
- 1 Zuckerdekor (Gingerbread)