



LEBKUCHEN GUGELHUPF

Zutaten:

Teig:

- 280g Mehl
- 1 Pckg. Backpulver
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 150g weiche Butter
- 4 Eier
- 150ml Milch
- 220g Zucker
- 2 EL Backkakao
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt

Glasur:

- 100g weiße Schokolade
- 1 TL Kokosöl
- 1 TL Zimt

Deko:

- Zimtsterne
- Anissterne
- Cranberrys
- Rosmarinzweige

So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2** Alle Zutaten für den Teig in eine große Rührschüssel geben und miteinander glatt rühren. Eine Gugelhupfform gut einfetten, dann den Teig in die Form geben und für ca. 50-60 min backen. Nach 50 min die Stäbchenprobe machen.
- 3** Den Gugelhupf ganz auskühlen lassen bevor ihr ihn stürzt
- 4** Die weiße Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und das Kokosöl und den Zimt einrühren. Ca. 3 min abkühlen lassen, dann mit einem kleinen Löffel auf den Gugelhupf geben und an den Seiten herunterlaufen lassen. Anschließend mit Cranberrys, Rosmarinzweigen sowie Zimt- und Anissternen dekorieren.

