

# Lebkuchen Gugl



## Einkaufsliste:

125g Butter  
4Eier  
250g Mehl (Typ 550)  
1TL Backpulver  
180g brauner Rohrohrzucker  
Prise Salz  
60g Kakao  
50g gemahlene Haselnüsse  
Mischung aus: 2TL Zimt, Prise Nelken,  
Prise Muskat, 1TL Vanillemark, Prise  
Pfeffer, 1TL gemahlener Ingwer  
200ml Milch  
100g gehackte Schokolade (oder  
Schokoblättchen)

## Glasur:

200g Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre  
1TL Pflanzenöl  
Prise Zimt

## So wird's gemacht

Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Butter in eine Rührschüssel geben und cremig aufschlagen, Eier nach und nach unter rühren hinzugeben. Dabei ständig rühren. Zum Schluss die trockenen Zutaten mischen und mit der Milch in die Ei-Buttermischung geben. Zum Schluss die Schokolade unterheben. Gut verrühren bis alle Zutaten vermengt sind. Ofenformen einfetten und bemehlen und den gesamten Teig in die Ofenformen geben. Die Kuchen für ca.20-30 Minuten auf mittlerer Stufe backen. Stäbchenprobe machen und Kuchen auskühlen lassen. Derweil Schokolade schmelzen und Prise Zimt sowie Öl unterrühren und auf die max. 6 Formen oder eine große Form verteilen. Die abgekühlten Kuchen wieder in die Formen drücken und kalt stellen. Sobald die Kuchen vollständig ausgekühlt sind, vorsichtig aus der Form klopfen.