



Schoko-Lebkuchen-Gugelhupf

saftig und schnell gemacht

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Zunächst die Form fetten und bemehlen. Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen. Backkakao und Milch hinzugeben. Gut verrühren bis es eine homogene Masse ist.

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen, Mascarpone hinzugeben und gut verrühren. Die Schokomasse einrühren. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Salz mischen und unter die Masse rühren.

Teig in die gefettete Form geben und den Kuchen bei 175 °C Ober- und Unterhitze 45-50 Minuten backen. Garprobe machen, auskühlen lassen und stürzen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Einkaufsliste

Gugelhupfform 2,1l

Für den Teig:

- 200 g Butter
- 70 g Backkakao
- 160 ml Hafermilch oder Kuhmilch
- 300 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Eier
- 210 g Mascarpone
- 230 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Lebkuchen-Gewürz
- 1 Msp. Salz

Außerdem:

- 2 EL Puderzucker

