**Gewürzkuchen** (für 1 Blech – 20 Stücken)

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Materialien** |
| **Teig** | |
| 375g Zucker | Küchenwaage |
| 300g Mehl | Schüssel |
| 250g Margarine | Tasse |
| 4 Eier | Messbecher |
| 50g Kakao | Rührgerät |
| ½ Pkt. Zimt? |  |
| 1 Pkt. Backpulver |  |
| 1 Pkt. Lebkuchengewürz |  |
| 1 Prise Salz |  |
| ¼ l saure Sahne | Backpapier |
| **Schokoguss - nach dem Backen** | |
| 6 EL Zucker | Esslöffel |
| 6 EL Kaffeesahne | Tiegel |
| 6 EL Kakao | Rührlöffel |
| 1-2 Eier | Schneebesen |
| 250g Hartfett |  |

**Zubereitung**

**Teig**

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen
2. Backblech einfetten
3. alle Zutaten vermengen
4. Teig auf dem Blech glattstreichen
5. für 10-20min abbacken

**Guss**

1. Ei(er) mit Zucker, Sahne und Kakao verquirlen
2. Hartfett im Tiegel erwärmen (NICHT HEIß!!!)
3. zur Kakaomasse hinzugeben und auf dem erkalteten Kuchen gleichmäßig verteilen

**Guten Appetit**