

Beschwipster Gewürzkuchen

ca. 12 Scheiben



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 200 g weiche Butter
- 200 g gesiebter Staubzucker
- Lebkuchengewürz
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 4 Eier (Größe M)
- 130 g glattes Mehl
- 130 g Speisestärke
- 2 KL Backkakao
- ½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
- 50 g klein gehackte Aranzini
- 100 g gehackte Zartbitterkuvertüre

Zum Übergießen:

- ¼ l Rotwein
- 100 ml Orangensaft
- 40 g Zucker

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Gewürz und Orangenschalen mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Stärke, Kakao und Backpulver vermischen, darübersieben und mit Aranzini und Schokolade mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Zum Übergießen:

Zum Übergießen den Wein mit Orangensaft und Zucker aufkochen lassen und den noch heißen Gugelhupf damit übergießen.

4 Der Gewürzkuchen kann warm oder kalt serviert werden.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Übergießen den Zucker unter mehrmaligem Umrühren hellbraun schmelzen und mit Wein und Orangensaft aufgießen. Das Ganze einkochen lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat.

