

Gewürzkuchen

Für 12 Stück:

Zutaten:

- 125g Zartbitterschokolade
- 320g Zucker
- 225g Butter
- 3TL Lebkuchengewürz
- 1TL Vanilleextrakt
- 4 Eier
- 3TL Backpulver
- 320g Mehl

1. Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.
2. Die geschmolzene Schokolademit Zucker, 125g Butter, Lebkuchengewürz und Vannilleextrakt verrühren. Die Eier trennen und das Eigelb unter die Zuckermasse rühren. Die Eiweiß steif schlagen und locker unterheben. Einen Brownie-Form (25x20cm) fetten. Den Teig hineingeben und glatt streichen. Den Gewürzkuchen ca. 1Std. im Ofen auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Kuchen in der Form in 12 Stücke schneiden.

Mein persönlicher Tipp: Schokoglasur