

# Sabines

## GENUSS-TIPP AUS



### LEBKUCHEN GLÜHWEIN GUGLHUPF

#### ZUBEREITUNG

Butter, Zucker und Orangenabrieb in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Dann die Eier nach und nach unter die Buttermasse schlagen.

Das Mehl mit Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz mischen und unter die Butter-Ei-Masse heben. Danach Glühwein, Rum und die Schokoraspeln vorsichtig in den Teig mischen.

Den Teig in eine eingefettete Gugelhupfform geben und bei 160° ca. 50 Minuten backen.

Nach 10 Minuten Kühlzeit den Gugelhupf stürzen, mit Staubzucker bestreuen und genießen.

#### ZUTATEN für einen Guglhupf

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 EL Backpulver
- 2 EL Kakao
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1/8 l Glühwein
- 2 EL Rum
- 100 g geraspelte Schokolade
- 1 Orange

*An Guata!*

ALLE ZUTATEN DAZU FINDEST DU NATÜRLICH IN UNSERER MARKTHALLE.