

## Schoko Gewürzkuchen mit Karamellglasur

Hallo!  
Dieses Wochenende gibt es bei uns einen Schoko-Gewürzkuchen mit Karamellglasur. Damit die Gewürzen sind Zimt, Muskat und Nelken zu Weihnachten. Daher kommt, habe ich noch die Gewürze eher Kuchen eingesetzt. So ist, ein schokoladiger, erfrischender als Krönenden Abschluss gibt es eine süße Karamellglasur. Und







## **Schoko Gewürzkuchen mit Karamellglasur**

Zutaten:

150 g Butter

190 g brauner Zucker  
1 Pkg. Vanille Zucker  
4 Eier  
je 1 MS Muskat und Nelke(gemahlen)  
2 MS Zimt(gemahlen)  
400 g Mehl  
1 Pkg. Backpulver  
125 ml Milch  
50 g gehackte weiße Schokolade  
50 g gehackte Zartbitterschokolade  
100 g gehackte Walnüsse

### Karamellglasur

90 g Zucker  
30 g Butter  
50 ml Sahne  
70 g Staubzucker  
1 Prise Salz

Die Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker  
mit Backpulver und gemischte Mehl abwechselnd dazugeben  
Die gehackte Schokolade und Nüsse unterheben.  
Den Teig in eine Kastenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl  
bestreuen. Den Kuchen bei 180°C zirka 70 Minuten  
backen. Den Kuchen erkalten lassen.  
Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen.  
Butter dazugeben und zerbröckeln. Die Butter dazugeben.  
Karamell bis sieh beginnt und trennen sich. Bläuliche Farbe  
von einander scheitern auszuweisen. Einfach weiter rühren,  
Zucker und Butter verbinden sich wieder. Einfach weiter rühren,  
dann die Sahne zugeben (ACHTUNG: große Hitze und  
Karamellglasur) vom Herd nehmen und dann die  
Sahne einrühren kurz überkühlen lassen (die Glasur soll aber  
flüssig bleiben).  
Die Karamellglasur über den erkalten Kuchen geben.



Wir genießen jetzt den letzten Septembertag und wünschen  
sich ein wunderschönes Wochenende und einen tollen Start in  
den Oktober.



