

# Weihnachtskuchen mit Schoko

## Zutaten

für einen Weihnachtskuchen:

300 g Butter

200 g Zucker

4 Eier, Größe L

300 g Mehl

2 TI Lebkuchengewürz

2 El Kakao

1 1/2 Pkg Backpulver

100 g Zartbitter-Raspelschokolade

80 ml Glühwein

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Puderzucker

Butter für die Form



## Zubereitung

Eine Springform mit Butter ausstreichen und mit wenig Paniermehl ausstreuen. Butter mit Zucker schaumig rühren und die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Lebkuchengewürz, Kakao und Backpulver durch ein Sieb streichen und zur Buttermischung geben. Raspelschokolade einarbeiten und den Glühwein mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Kuchenteig geben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Bei 180 Grad 60-65 Minuten backen. Stäbchenprobe! Den Weihnachtskuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Eigene Schablonen fertigen, z. B. Tannenbaum oder Weihnachtsterne und diese dann auf den Weihnachtskuchen legen und dick mit Puderzucker bestäuben. Schablonen entfernen.

Anmerkung: Das ist ein sehr schneller und leckerer Advents- und Weihnachtskuchen. Dazu reicht man Schlagsahne. Wer möchte kann auch noch Rote Grütze dazu servieren.

## Leser-Tipp

Den Kuchen sollte man mit Schlagsahne servieren, evtl. noch mit etwas Roter Grütze.

[Link zum Rezept: Weihnachtskuchen mit Schoko](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)