

Gewürzkuchen mit Schokolade und Bombardino von Verpoorten

Zutaten

für 12 **Gewürzkuchen mit Schokolade und Bombardino von VERPOORTEN**

Etwas Butter für die Förmchen

230 g Mehl

120 g Zucker

2,5 EL Backkakao

1/2 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

2 TL Zimt

1/2 TL gemahlener Ingwer

1 Prise Muskat

1 Prise Nelke

130 ml Milch

100 ml VERPOORTEN EDITION Bombardino

85 ml geschmacksneutrales Pflanzenöl

2 Eier (Gr. M)

4 EL Rum-Rosinen

4 EL gehackte Walnüsse



Für die Deko der Gewürzkuchen mit Schokolade und Bombardino von VERPOORTEN:

Gehackte Walnüsse

Rum-Rosinen

Zartbitter-Kuchenglasur

Außerdem:

12 Mini-Gugelhupf-Förmchen

Zubereitung

Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Gugelhupf-Förmchen gut mit flüssiger Butter fetten. Für den Teig der Gewürzkuchen mit Schokolade und Bombardino von VERPOORTEN das Mehl, Zucker, Kakao, Backpulver, Salz, Zimt, Ingwer, Muskat und Nelke in einer Rührschüssel kurz vermengen. In einer weiteren Rührschüssel Milch, Öl und Eier verquirlen. Zusammen mit der VERPOORTEN EDITION Bombardino zu den trockenen Zutaten geben und verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.

Für jeden Geschmack etwas dabei: 4 mit Rumrosinen, 4 mit Walnüssen und 4 klassische Gewürzkuchen in Gugelhupfform. Teig der Gewürzkuchen mit Schokolade und Bombardino von VERPOORTEN in die vorbereiteten Gugelhupf-Förmchen geben. In vier Förmchen je einen EL Rum-Rosinen und in vier weitere je einen EL gehackte Walnüsse geben und in den Teig drücken. 25-30 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

[Link zum Rezept: Gewürzkuchen mit Schokolade und Bombardino von Verpoorten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (11/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Gewürzkuchen mit Schokolade und Bombardino von Verpoorten

Gewürzkuchen mit Schokolade und Bombardino von VERPOORTEN kurz abkühlen lassen und noch warm aus den Förmchen stürzen. Auskühlen lassen. Mit Zartbitter-Kuchenglasur überziehen und nach Belieben mit Rum-Rosinen und gehackten Walnüssen verzieren.

[Link zum Rezept: Gewürzkuchen mit Schokolade und Bombardino von Verpoorten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (11/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de