

Lebkuchen-Gugel aus dem Thermomix®



© Lebkuchen-Gugel - Zaubernixe



70 Min.



leicht



ca. 20 Stücke

Weihnachtlicher Rührkuchen zum Adventskaffee.



Gut geplant ist halb geweiht. Gemeinsam mit befreundeten Bloggern haben wir Ideen zum Verschenken, für den Adventskaffee und einen schönen Jahresausklang zusammengestellt.

Der Lebkuchen-Gugel von "Zaubernixe" Sybi passt perfekt zu einer Tasse Tee.

Habt alle eine schöne Weihnachtszeit, genießt die süßen Sünden und versucht dem Trubel ein wenig zu entgehen.
Freut euch auf 19 kreative & leckere Rezepte für den Thermomix® - der Weihnachts-Mix wird euch gefallen!

Probiert doch einfach die folgenden Rezepte aus:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	250 g	weiche Butter + etwas mehr für die Form
<input type="checkbox"/>	4	Eier
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	250 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	450 g	Milch
<input type="checkbox"/>	1	Fläschchen Rum-Aroma
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zimt
<input type="checkbox"/>	2 EL	Kakao
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Lebkuchengewürz (15 g)
<input type="checkbox"/>	500 g	Mehl + etwas mehr für die Form
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Backpulver
<input type="checkbox"/>		Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Gugelhupfform (26 cm Durchmesser) einfetten und dünn mit Mehl bestäuben.
2. Butter, Eier, Salz und Zucker im Mixtopf 3 Min./Stufe 4 cremig rühren. Erst Milch, dann restliche Zutaten dazugeben, 20 Sek./Stufe 4 mithilfe des Spatels unterrühren.
3. Teig in die Form geben und im heißen Ofen 50-60 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Kuchen auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.