



# Glutenfreier Gewürzkuchen mit Schokoladenglasur

 ca. 1 ½ Stunden + Wartezeit ca. 2 ½ Stunden

 Für ca. 15 Stücke



## Für den Teig

---

200 g gemahlene Haselnüsse

200 g gemahlene Mandeln

50 g Kakao

2 TL Backpulver

1 TL Zimt

2 TL Lebkuchengewürz

½ TL gemahlener Ingwer

1 Prise Salz

125 g weiche Butter

100 g Zucker

150 g Grafschafter Goldsaft

5 Eier (Gr. M)

6 EL Milch

Fett und Mehl für die Form

evtl. Alufolie

2 TL Wasser

## Für die Glasur

---

150 g Puderzucker

30 g Kokosöl

20 g Kakao

50 g Grafschafter Goldsaft

## Zubereitung

Für den Teig gemahlene Nüsse, 50 g Kakao, Backpulver, Zimt, Lebkuchengewürz, Ingwer und Salz vermengen. In einer Rührschüssel weiche Butter, Zucker und 150 g Grafschafter Goldsaft mit den Schneebesen des Rührgerätes dick cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl-Mix und Milch abwechselnd unterrühren.

Den Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kastenform (25 cm) geben und glatt streichen. Den Gewürzkuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 60–70 Minuten backen. Wird die Oberfläche des Kuchens zu dunkel evtl. nach ca. 50 Minuten der Backzeit mit Alufolie zudecken. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter ca. 2 Stunden auskühlen lassen.

Kuchen aus der Form lösen. Für die Glasur Puderzucker, 20 g Kakao, 50 g Grafschafter Goldsaft und 2 EL Wasser in einem Topf mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Masse erwärmen, Kokosöl zugeben und alles unter Rühren erhitzen, bis eine homogene Creme entsteht. Topf vom Herd nehmen, die Glasur sofort auf der Kuchenoberfläche verteilen und ca. 30 Minuten trocknen lassen.

Pro Stück ca. 1444 kJ, 345 kcal.