

Adventskuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Butter, 250 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 6 Eier (Größe L), 0,75 Teelöffel gemahlene Nelken, 1 Prise Muskat, 2 Teelöffel Zimt, 1,5 Päckchen Schokoladenpuddingpulver, 150 gr Schokoladenstreusel, 450 gr Mehl, 6 Teelöffel Backpulver, nach Bedarf etwas Milch.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Guglhupfform ausfetten.

Die Zubereitung:

Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Eier nach und nach dazugeben und verrühren.

Nelken, Muskat, Zimt, Schokostreusel, Schokoladenpuddingpulver, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Bei Bedarf etwas Milch unterrühren.

Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Ofen

ca. 40 - 45 Minuten (je nach Ofen) backen.

Mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoglasur überziehen.