

# Gewürzkuchen vom Blech

Ein saftiger Gewürzkuchen vom Blech mit Früchten und Gewürzen -  
Gewürzkuchen vom Blech backen.

etwa 30 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für die rechteckige  
Springform (28 x 18 cm):**

Fett

## All-in-Teig:

25 g Belegkirschen  
175 g Weizenmehl  
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
50 g Dr. Oetker gemahlene,  
geröstete Haselnüsse  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Weihnachts-Aroma  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
50 g Orangeat  
50 g Zitronat  
200 g Schlagsahne  
2 Eier (Größe M)  
2 EL Honig

## Guss:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Zartbitter

Wie backe ich einen Gewürzkuchen vom Blech?:

### 1 Vorbereiten:

Belegkirschen in kleine Stückchen schneiden. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem Teig verrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 18 Min.**

### 3 Guss zubereiten:

Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen. Kuchen auf einen Kuchenrost stellen und gleich mit der Kuvertüre bestreichen. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Springform lösen und entfernen und Kuchen in beliebig große oder kleine (etwa 4,5 x 3,5 cm) Stücke schneiden.

### Tipp:

Zum Verschenken die trockenen Zutaten in ein Glas/Gefäß (mind. 750 ml Inhalt) schichten und verschließen. Das Rezept dekorativ an das Glas binden und einfach so oder z. B. mit einer Springform verschenken (Abb. 1).



### Tipps aus der Versuchsküche

- Gewürzkuchen vom Blech nach Wunsch mit Belegkirschen und Nüssen verzieren, diese direkt auf den feuchten Guss legen.
- Nach Belieben die Zutatenmengen verdoppeln und den Teig in einer gefetteten Fettpfanne bei gleicher Einstellung etwa 25 Min. backen.
- Der Gewürzkuchen ist einfriergeeignet oder kann max. 2 Wochen gelagert werden.