

Weihnachtsbock-Kuchen

Ein schönes Kuchenrezept zur Weihnachtszeit. Hier verbinden sich die Aromen von dem herrlichen Weihnachtsbock mit Lebkuchengewürz und Schokolade. Die Zuckerglasur wird ebenfalls mit dem Bockbier angerührt.

Es passt alles wunderbar zusammen denn das würzige, leicht süße Bockbier ergänzt sowohl die Gewürze als auch die schokoladigen Noten im Kuchen. Ein einfaches Rezept mit geringem Zeitaufwand.

Viel Spaß beim Nachbacken und genießt ein Bier dazu. 😊

Zutaten:

- 250g Süßrahmbutter
- 100g Zucker
- ½ Tüte Lebkuchengewürz
- 4 Eier
- Prise Salz
- 1 Tüte Vanillezucker
- 1 Tüte Backpulver
- 200g Weizenmehl
- 100g gemahlene Mandeln, oder Haselnüsse
- 100g Zartbitterschokolade
- 20g ungezuckerten Kakao (Backkakao)
- 100g Puderzucker
- 170ml Weihnachtsbockbier

Zubereitung:

1. Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Die Eier nach und nach hinzugeben.
3. Die Schokolade klein hacken und den Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze aufheizen.
4. Gewürze, Mehl, Salz, Kakao, Backpulver, gemahlene Nüsse, Schokolade vermischen und langsam mit 150ml Bockbier dem Butterschaum unterheben.
5. Eine Springform einfetten und den Teig in die Form füllen.
6. Ca. 60 Minuten backen – Festigkeit des Kuchens prüfen.
7. Den Kuchen ca. 20 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form befreien.



8. In der Zwischenzeit 20ml Bockbier mit 100g Puderzucker zu einer homogenen Masse verrühren und auf den Kuchen verteilen.

9. Zuckerguss trocknen lassen und den Kuchen über Nacht auskühlen lassen.

Und am nächsten Tag!?

Kerze anzünden, Bier öffnen und mit dem Kuchen genießen. 😊