



Schwedischer Gewürzkuchen

Teig reicht für eine mittlere [Gugelhupfform](#)¹ mit ca. 1,5 - 2 l Inhalt
Ich habe 1 kleinen Gugelhupf und ca. 12 Bärenätzchen gebacken.
Meine dafür verwendete Formen: [Nordic ware Doppelbackform](#)¹ und Madeleine- bzw. [Bärenätzchenform](#)¹

Teig

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben!

- 150g Butter
- 120 g brauner Zucker
- 4 Eier Gr. M
- 60 g Creme fraiche o. Schmand
- Abrieb 1 Bio Orange
- 120 g Mehl
- 30 g Stärkemehl
- 20 g Kakao
- 2 gestrichene Teel. Backpulver
- 1 Teel. Zimt
- je ½ gestrichenen Teel. gemahlene Kardamom, Nelken und Ingwer
- 1 Prise Salz
- 40 g gemahlene Mandeln
- 80 g [Preiselbeerenmarmelade](#)¹
- 50 ml Milch
- 30 ml Amaretto (altern. [Mandelsirup](#)¹)

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen.

Butter und Zucker hell-schaumig schlagen. Dabei nach und nach die Eier einzeln hinzufügen und jedes mindestens eine halbe Minute untermixen. Dann die Creme fraiche und den Orangenabrieb unterrühren. Mehl, Stärke, Kakao, Gewürze, Salz und Backpulver sieben und zusammen mit den gemahlene Mandeln zum Teig geben und verrühren. Die Preiselbeeren, sowie Milch und Amaretto ebenfalls hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in die gewünschte/n Form/en füllen. Ein großer Gugelhupf backt ca. 45-50 Minuten, der kleine ca. 25 Minuten, die Bärenätzten etwa 10-15 Minuten. *Die Werte sind nicht verbindlich! Bitte unbedingt eine Stäbchenprobe machen, da jede Form und jeder Backofen anders ist.* Den Kuchen auf einem Rost abkühlen lassen.

Fertigstellung

Für einen Gugelhupf:

- ca. 200 g Puderzucker
- etwas Milch
- gezuckerte Cranberries

Die Cranberries mit etwas Honig oder Agavendicksaft benetzen und danach in Zucker wälzen. Auf einem Stück Küchenpapier trocknen lassen. Die Milch tröpfchenweise zum Puderzucker geben, sodass eine dickflüssige Glasur entsteht. Den oberen Teil des Gugelhupfs damit überziehen.

Für die Bärenätzten:

- ca. 150 g temperierte weiße Schokolade
- Zuckerstreusel

Die Bärenätzten zur Hälfte mit der geschmolzenen Schokolade überziehen, abstreifen und die noch feuchte Kuvertüre mit Zuckerstreusel bestreuen.