

5-Minuten-Schoko-Lebkuchengewürzkuchen

[Griaß di Rezepte](#)[Österreichisch](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)[ZUBEREITUNG](#) **SCHWIERIGKEIT:** 

Für den Kuchen Sauerrahm, Zucker, 3 Eier und Öl in einer Schüssel schaumig rühren und dann mit Mehl, Mandeln, Kakao, Lebkuchengewürz und Backpulver vermischen. Backform einfetten, mit Mehl bestäuben, Masse einfüllen und bei 160 °C circa 55 min backen. Den Kuchen kurz auskühlen lassen und stürzen. Gutes Gelingen!

**ZUTATEN** 

1 Becher Sauerrahm

1 Becher Kristallzucker

3 Eier

½ Becher Öl

1 Becher Vollkornmehl

1 Becher geriebene Mandeln

1 Becher Trinkkakao

1 Pkg. Backpulver

2 Msp. Lebkuchengewürz

1 Schuss Rum