

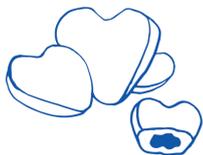
## BAHLSSEN

### Herzige Lebkuchen Gugelhupfe

12 Stück

#### Zur Vorbereitung des Teiges:

100 g getrocknete Aprikosenhälften  
125 g Butter oder Margarine  
75 g flüssiger Bienenhonig



#### Für den Teig:

3 Eier (Größe M)  
abgeriebene Schale von ½ Orange, unbehandelt  
1 EL Orangensaft  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
½ TL Lebkuchengewürz  
1 Messerspitze gemahlener Zimt

#### Für den Guss:

100 g Zartbitter Kuvertüre (etwa 55% Kakaoanteil)  
5 g Kokosfett



#### Zum Garnieren:

1 Pck. 150 g Bahlsen Akora Edelherb

**Zur Vorbereitung** des Teiges Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Fett und Honig in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze das Fett auflösen. Die heiße Honigmasse in eine Rührschüssel geben, Aprikosenstücke hinzufügen und unterrühren. Die Masse erkalten lassen.

Eine Minigugelhupfform mit 12 Gugelhupfen (Durchmesser von je 7 cm) einfetten. Backofen vorheizen, Ober-/Unterhitze etwa 180° C, Heißluft etwa 160° C.



**Für den Teig** Eier, Orangenschale und Saft zu der Honigmasse geben und die Zutaten mit einem Handrührgerät (Rührbesen) gut verrühren. Mehl mit Backpulver, Lebkuchengewürz und Zimt mischen, zuerst die Hälfte davon unter die Honigeiermasse auf schwacher Stufe unterrühren. Dann mit der restlichen Mehlmischung zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in die Gugelhupfförmchen verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen stellen. Backzeit etwa 20 Minuten. Die Minigugelhupfform 5 Minuten auf einen Kuchenrost stellen. Dann die Gugelhupfe aus der Form auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**Für den Guss** Kuvertüre in Stücke hacken, mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze auflösen und glatrühren. Die Gugelhupfe mit dem Guss bestreichen. Mit Dekorzucker bestreuen und mit je einem Akora-Herz garnieren. Den Guss fest werden lassen.

**Zubereitungszeit** etwa 40 Minuten, ohne Kühlzeit



**Tipp:** Sollte keine Minigugelhupfform vorhanden sein, kann der Teig auch in einer gefetteten 12er-Muffinform gebacken und wie beschrieben verziert werden.

Bahlsen GmbH & Co.KG, Podbielskistraße 11, 30163 Hannover  
Telefon: 0511 - 960 0, Fax: 0511 - 960 27 49, E-Mail: info@bahlsen.com