



## Weihnachtskuchen: Schoko-Spekulatius-Gugelhupf

### Description

Wer den Schokohimmel schon länger verfolgt, weiß: Ich stehe eher auf richtige Kuchen als auf Mini-Gebäck wie Plätzchen. Deswegen habe ich heute auch kein Keksrezept für euch, sondern einen weihnachtlichen Kuchen: tada, ein Schoko-Spekulatius-Gugelhupf! Den habe ich in der Vorweihnachtszeit für den Geburtstag meines Bruder gebacken. Und er passt natürlich auch perfekt an Weihnachten zum Kaffee mit Oma und Opa ?. Das Rezept habe ich bei [verzuckert](#) gefunden.



nen:

Spekulatius  
und Schoko,  
eine  
Liebesbeziehung



Rezept drucken

5 from 2 votes

## Schoko-Spekulatius-Gugelhupf

... weihnachtlicher Gugelhupf

Hier geht's um: Kuchen

Zu Weihnachten: Schoko-

Spekulatius-Gugelhupf

### Zutaten

- 170 g Spekulatius ich: Gewürz-Spekulatius
- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 ml Milch
- 40 g Kakaopulver
- 1/2 TL Zimt
- 100 g Schokochunks Schokotröpfchen oder gehackte Schokolade
- Puderzucker nach Belieben

### So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Gugelhupfform einfetten und mit Mehl ausstäuben - oder eine Silikonform benutzen, das ist am praktischsten.
2. Die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen und die Kekse mit einem Nudelholz gut zerbröseln.
3. Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker mit dem Handmixer cremig rühren. Die Eier einzeln nacheinander hinzufügen und alles gut einige Minuten lang schaumig schlagen.

4. Das mit Backpulver vermischte Mehl, die Milch, das Kakaopulver und den Zimt dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
5. Ganz am Ende die gehackte Schokolade und die Spekulatius-Brösel unterrühren.
6. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 50 - 60 Minuten backen. Dann in der Form abkühlen lassen und anschließend vorsichtig stürzen.
7. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben - und genießen!

Die Fotos lassen etwas zu wünschen übrig, weil ich abends gebacken habe ??? . Leider habe ich keine Bilder vom Kuchenanschnitt, sondern kann euch nur vom Feedback berichten, das seeeeeehr gut ausgefallen ist ? .

Also, liebe Schoko- und Spekulatiusfreunde: Wenn ihr noch einen last minute-Kuchen für Weihnachten sucht, ist das mein Tipp für euch! Die Kombination der „geht-immer“-Zutat Schokolade und der weihnachtlichen Kekse ist ein Traumchen.

Fröhliche Feiertage! ? ?

PS. [Plätzchenrezepte](#) gibt es hier natürlich auch ? .

### Category

1. Kuchen
2. Schokolade
3. Weihnachten

### Tags

1. Gugelhupf
2. Kakao
3. Kuchen
4. Schokolade
5. Spekulatius
6. Weihnachten

### Date Created

20. Dezember 2017

### Author

schokohimmel

default watermark