



Resteverwertung? Spekulatiuskuchen!

Description

Zack, ist Weihnachten schon wieder vorüber. Was bleibt? Vielleicht noch ein paar Tage: der Baum. Heruntergebrannte Kerzen. Und: Spekulatius! Letztere kann man fein mahlen – und zu Kuchen machen. Das einfache Rezept habe ich bei [InnenAussen](#) gefunden. Also, schnell noch backen, bevor ihr möglicherweise gute Vorsätze fasst ?.



Ein Stück Spekulatiuskuchen?



Schokoglasur muss sein



Spekulatiuskuchen, frisch aus dem Ofen



Spekulatius, aber als Kuchen

default watermark



Spekulatiuskuchen mit Schokoglasur



er Spekulatiuskuchen

default watermark

[Rezept drucken](#)

Resteverwertung? Spekulatiuskuchen!

... weihnachtlicher Kuchen, perfekt zur Resteverwertung

Hier geht's um: Kuchen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 200 g Gewürz-Spekulatius
- 1 TL Zimt
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 1 TL Lebkuchengewürz hatte ich nicht, also habe ich ein bisschen mehr Zimt genommen
- etwas Orangen- oder Zitronenabrieb bio

- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Packung Backpulver
- 200 g weiche Butter
- 4 Eier
- 100 ml Buttermilch
- 150 g Zucker
- 200 g Mehl
- zur Verzierung nach Belieben: Schokoglasur Kakaonibs... was ihr mögt und was euch einfällt

So wird's gemacht

1. Die Spekulatius so klein wie möglich mahlen. Ihr wisst schon: Gefrierbeutel/Teigrolle... Den Backofen auf 180°/Umluft vorheizen.
2. Die Gewürze und den Orangen-/Zitronenabrieb, Vanillezucker und Zucker zum Spekulatius-"Mehl" geben.
3. Nun die weiche Butter, die Eier (nacheinander und jeweils gut unterrühren) und die Buttermilch dazugeben und alles gut vermischen (Rührgerät).
4. Mehl und Backpulver vermischen, hinzufügen, unterrühren und den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Glattstreichen und ab in den Ofen damit. Dort bleibt der Spekulatiuskuchen ca. 50 Minuten lang.
5. Auskühlen lassen, nach Belieben mit Schokolade verzieren (ich: 100 g geschmolzene dunkle Schokolade und Kakaonibs) und genießen.

Der Kuchen ist noch mal die volle Weihnachtsdröhnung – dann ist es aber auch wieder gut für dieses Jahr! ? Geschmacklich ist er toll: Zimt und Spekulatius, und zwar volle Lotte. Das war dieses Jahr genau meins, wie ihr [an den letzten Rezepten im Schokohimmel](#) gut erkennen könnt ?. Die Schokoglasur ist der perfekte Kontrast. Die Konsistenz war ein bisschen bröselig, vielleicht hatte ich ihn drei Minuten zu lang im Ofen. Nachbacken lohnt sich auf alle Fälle.

Und nun genug der Weihnachtsstimmung – ich wünsche euch einen guten Rutsch und ein schönes Jahr 2019!

Category

1. Kuchen
2. Weihnachten

Tags

1. Buttermilch
2. Kuchen
3. Spekulatius
4. Weihnachten

5. Zimt

Date Created

29. Dezember 2018

Author

schokohimmel

default watermark