

Spekulatius-Gugelhupf

Zutaten:

170 g Spekulatius-Kekse
250 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier
1 TL Vanilleextrakt
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 ml Milch
40 g Kakaopulver
1/2 TL Zimt
100 g Schokoladentropfchen

Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

1) Den Backofen vorheizen auf 160°C Heißluft.

Eine Gugelhupfform gut einfetten und mit Mehl ausstäuben.

2) Die Spekulatius-Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln.

3) Die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren.

Die Eier hinzufügen und schaumig schlagen.

Vanilleextrakt, das mit Backpulver vermischte Mehl, Milch, Kakaopulver und Zimt dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Zum Schluss die Schokoladentropfchen und die Spekulatius-Brösel unterrühren.

4) Den Teig in die Gugelhupfform geben und im vorgeheizten Backofen für ca. 50 - 60 Minuten backen.

Die Stäbchenprobe machen um zu testen, ob der Kuchen fertig ist.

Zuerst in der Form ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Danach vorsichtig aus der Kuchenform stürzen und ganz auskühlen lassen.

5) Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.