

Spekulatius-Schokokuchen

Mein Spekulatius-Schokokuchen ist für Schokoliebhaber der absolute Traum. Spekulatiusgeschmack, kombiniert mit Schokolade, ist perfekt in der Weihnachtszeit.

Wir hatten letztes Wochenende den absoluten Geburtstagsmarathon. Daher musste natürlich für die Kaffeetafel ein Kuchen her. Was passt denn besser in die Adventszeit als ein Spekulatius-Schokokuchen, finde ich:)







Der Name „Spekulatius-Schokokuchen“ macht ja schon etwas her. Aber der Geschmack von dem Kuchen ist einzigartig. Er ist auch sehr schnell hergestellt und benötigt nicht allzu viele Zutaten. Die meisten hat man sowieso vom Plätzchen backen im Haus.

Meine Familie und auch die Geburtstagsgäste waren begeistert. Für einen Rührkuchen ist er auch schön saftig, den man noch nach zwei Tagen genießen kann. Aber wie gesagt, er war so lecker, dass nichts für den nächsten Tag übrig blieb.

Überzeugt Euch selber. Hier kommt das Rezept:





Rezept für den Speklatius-Schokokuchen:

Zutaten:

- 300 g weiche Butter oder Margarine
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 350 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 180 ml Milch
- 5 EL Kakaopulver

Für die Deko:

- 1 Speklatiuskeks
- 1 Zuckerstange
- 1 Kuchenglasur

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz cremig rühren.
2. Nach und nach Eier zugeben und unterrühren.
3. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakaopulver mischen und unter die Masse sieben.
4. Milch unterrühren.
5. Den Teig in eine gefettete Marmorkuchenform geben.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft) ca. 50 Minuten backen.
7. Auskühlen lassen.
8. Kekse und Zuckerstange in kleine Stücke zerbrechen.
9. Kuchenglasur auf dem erkalteten Kuchen verteilen.
10. Mit Keks- und Zuckerstangenstückchen dekorieren.

Viel Spaß und eine schöne Adventszeit!











Weitere weihnachtliche Rezepte:

- [Weihnachtliche Preiselbeer Frischkäsetorte](#)
- [Zimtsterne Käsekuchen](#)
- [Bratapfel-Birnen-Weihnachtsmarmelade](#)
- [Zimtsterne Weihnachtsdessert mit Pflaumen-Portweinsoße](#)
- [Zimtsterne Smoothie Bowl](#)
- [Schoko Knusper Crossies](#)
- [Lebkuchen Himbeer-Marmelade](#)
- [Vanillekipferl Mandarinen-Kuchen](#)