

Spekulatius - Napfkuchen

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Weihnachten, Gugelhupf

Zutaten für: 20 Portionen

200	Gramm	Butter - Spekulatius
250	Gramm	Butter /Margarine, weich
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
6		M.- große Ei(er)
1		Orange(n), unbehandelte, abgeriebene Schale davon
500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
125	ml	Milch
1	Pack.	Kuchenglasur, dunkle (100 g)
1	Pack.	Kuchenglasur, helle (100 g)
		Fett und Paniermehl für die Form

Anleitung:

Spekulatius fein zerbröseln (dafür in Gefrierbeutel füllen und mit Nudelholz darüber rollen). Fett mit Zucker und Vanillinzucker schaumig und jedes Ei einzeln unterrühren. Abgeriebene Orangenschale zugeben. Mehl mit Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren. Spekulatiusbrösel unterheben. Eine Napfkuchenform von 22 cm \varnothing - ca. 2 l Inhalt - fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft bei 150 Grad) ca. 1 Std. backen. Kuchen etwas abkühlen lassen. Danach auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Beide Glasuren im heißen Wasserbad schmelzen. Dunkle Glasur auf dem Kuchen verstreichen, helle Glasur in Streifen darüber laufen lassen, so dass man die dunkle Glasur noch sieht. Trocknen lassen.

Brennwert p. P.: 350 Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten