

# Spekulatiuskuchen

140 g Spekulatius  
50 g Zartbitterschokolade  
180 g Butter  
4 Eier  
180 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
60 g Milch  
250 g Joghurt 3,8 %  
1 TL Zimt  
10-15 g Spekulatiusgewürz  
1 Msp. Natron  
20 g Kakao  
10 Tropfen Rumaroma  
1 Prise Salz  
300 g Mehl  
1 Pck. Backpulver



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Spekulatius zerkleinern.  
(im TM: 5 sek./Stufe 6, umfüllen)

Zartbitterschokolade zerkleinern.  
(im TM: 10 sek. Stufe 6, umfüllen)

Butter, Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.  
(im TM: 2 min./50 Grad/Stufe 4)

Milch und Joghurt einrühren.  
(im TM: 20 sek./Stufe 4)

Zimt, Spekulatiusgewürz, Natron, Kakao und Rumaroma einrühren.  
(im TM: 20 sek./Stufe 4)

Zerkleinerte Spekulatius und Zartbitterschokolade einrühren.  
(im TM: 20 sek./Stufe 3)

Zuletzt Mehl und Backpulver kurz unterrühren.  
(im TM: 20 sek./Stufe 4, Reste von außen mit dem Spatel untermischen)

Den Teig in die gut gefettete Kranzform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 50 min.** backen.  
Nach ca. 5 min. stürzen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.