

Spekulatius Kuchen mit Nüssen

Zutaten

250 g Butter
180 g Rohrohrzucker
250 g Haselnüsse
300 g Dinkelmehl Typ 630
100 g Speisestärke
5 TL Weinsteinpulver
20 g Vanillezucker
4 Eier
4 TL Spekulatiusgewürz
etwas Milch
Fett und gemahlene Haselnüsse für die Form

Für die Dekoration

Zartbitterkuvertüre
Plätzchen in Tannenbaum- und Sternform



Zubereitung

1. Haselnüsse fein mahlen.
2. Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
3. Eier nacheinander unterrühren. Spekulatiusgewürz hinzufügen.
4. Mehl mit Weinsteinpulver, Speisestärke und Nüssen vermischen und zum Teig geben.
5. Bei Bedarf Milch hinzufügen, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.
6. Die Form einfetten und mit Haselnüssen austreuen. Den Teig in die Form füllen.
7. Ca. 55 Minuten bei 160°C Umluft backen. Der Ofen muss nicht vorgeheizt werden. Stäbchenprobe machen!
8. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Dann aus der Form nehmen und vollständig erkalten lassen.

Dekoration

Zartbitterkuvertüre schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Die Kekse nach Belieben auf dem Kuchen verteilen.

Notizen

Für die Butterplätzchen habe ich das Rezept der [Nikolausplätzchen](#) verwendet und das Kakaopulver einfach durch Mehl ersetzt.