



## Spekulatius-Kekskuchen

### Description

Der beliebte Kuchenklassiker Kekskuchen in einer winterlichen Variante mit Schokoboden, fruchtiger Kirschfüllung, Sahne und Spekulatius

Zubereitungszeit 2 Stunden

Portionen 15 Stück

### Equipment

Küchenmaschine oder Handmixer

Backrahmen oder Backform mit einer Größe von 20cm x 30cm

### Zutaten

Schokoboden

175 g weiche Butter

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Stück Eier

150 g Mehl

40 g gemahlene Haselnüsse

25 g Kakaopulver

2 TL Backpulver

1 TL Zimt

Kirschfällung

2 Gläser Kirschen große Gläser mit ca. 700ml Inhalt

1 Päckchen Puddingpulver Mandel

1 EL Speisestärke

50 g Zucker

Sahne

500 ml Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

50 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt optional

Außerdem

Spekulatiuskekse

Anleitungen

Schokoboden

Stellt den Backofen an, 160°C Umluft

Schlagt Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig.

Rühr nach und nach die Eier unter.

Mischt Mehl, Haselnüsse, Kakao, Backpulver und Zimt miteinander und gibt die Mischung zur Buttermischung. Jetzt wird alles zu einem glatten Teig verrührt.

Verstreicht den Teig auf eurem Backblech. Wenn ihr einen Backrahmen verwendet, könnt ihr diesen gleich so einstellen dass waagrecht 6 Stück Spekulatius und senkrecht 3 Stück Spekulatius darin Platz haben.

Jetzt wird der Kuchen ca 20-25 Minuten gebacken.

Anschließend lasst ihr ihn etwas abkühlen und legt den Boden auf eine Tortenplatten.

Stellt einen Backrahmen um den gebackenen Boden.

Kirschfällung

default watermark

Gießt die Kirschen ab und fangt den Saft auf.

Nehmt ca. 600ml Kirschsafte davon ab. 500ml Kirschsafte werden zum Kochen gebracht. Der restliche Saft wird mit Zucker, Puddingpulver und Speisestärke verrührt. Gebt die Mischung zum kochenden Kirschsafte und lasst alles unter Rühren einmal aufkochen.

Unter den so andickten Kirschsafte werden die Kirschen gehoben.

Verteilt die Kirscheffüllung auf dem Schokoboden und lasst diese vollständig abkühlen! Wenn die Mischung noch warm ist, schmilzt sonst die Sahne!

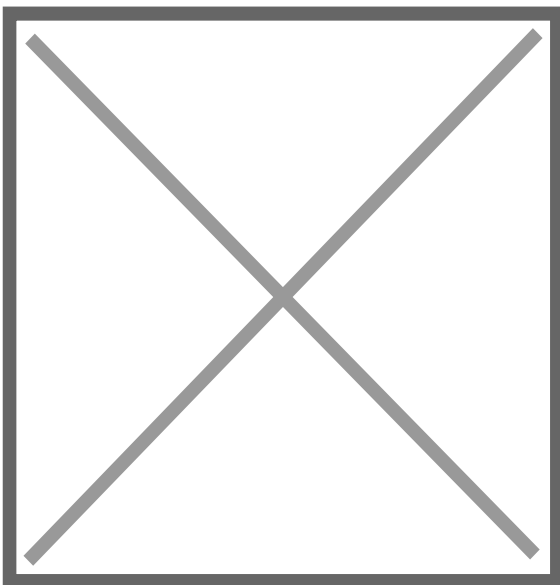
Sahne

Gebt Sahne, Sahnesteif, Zucker und Vanille in ein hohes Gefäß und schlagt die Mischung auf bis sie fest ist.

Verteilt die Sahne auf den erkalteten Kirschen.

Jetzt legt ihr Spekulatius noch dicht nebeneinander auf die Sahne.

Stellt den Kuchen für einige Stunden kalt, am besten über Nacht!



### Category

1. Kuchen und Kekse

### Date Created

Dezember 15, 2021

### Author

jeanny