

Schneller Weihnachtskuchen - Rührteig Rezept



Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- 200 ml Milch
- 225 g Butter (weich)
- 150 g brauner Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 5 Eier
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 TL geriebene Orangenschale
- 1 TL Zimt
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 15 Spekulatius

Für die Deko:

- 6 EL Puderzucker
- 1 EL Milch
- [Zimtsterne](#)

Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 50 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 70 Minuten

Ruhezeit:

12 Stück

Zubereitung:

1. Mische das Mehl mit dem Backpulver, dem Zimt, Spekulatiusgewürz und den gemahlene Nüssen.
2. Schlage die Butter mit dem Zucker cremig. Rühre danach die Eier und die geriebene Orangenschale unter.
3. Mische nun die trockenen Zutaten mit den feuchten Zutaten. Rühre die Milch unter.
4. Zerbrich die 12 Spekulatius in grobe Stücke. Hebe sie unter den Rührteig.
5. Mahle 3 Spekulatius richtig klein. Fette deine Backform und streue sie damit aus. Fülle den Teig hinein.
6. Heize den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor.
7. Backe den Kuchen für 50 Minuten im Ofen goldgelb.
8. Rühre aus Milch und Puderzucker einen Zuckerguss. Verteile ihn auf dem Kuchen und dekoriere ihn mit Zimtsternen und den übrig zerkrümelten Spekulatius.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

