

# Spekulatius-Gugelhupf



## Einkaufsliste:

225 g Butter  
(Zimmertemperatur)  
100 g weißer Zucker  
100 g brauner Zucker  
1EL Vanillezucker  
4 Eier  
225 g Mehl  
100 g gemahlene Haselnüsse  
1 EL Spekulatiusgewürz  
1 TL Zimt  
1 Pck. Backpulver  
1 Msp. Salz  
70 ml Buttermilch  
50 g Spekulatiuskekse  
Puderzucker zum Bestreuen

## So wird's gemacht

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Gugelhupfform (2,2 Liter Volumen) gut fetten und bemehlen. Butter und den gesamten Zucker in eine Schüssel geben und cremig rühren. Eier nach und nach hinzufügen.

Gewürze, Mehl, Backpulver, Nüsse und Salz vermengen und gemeinsam mit der Buttermilch hinzugeben. Spekulatius grob zerbröseln und unter den Teig heben.

Teig in die Form geben, gut verteilen und 50-60 Minuten backen, Garprobe machen. Auskühlen lassen und stürzen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.