

# Spekulatius-Blechkuchen



## Einkaufsliste: So wird's gemacht:

- Spekulatiusgewürz: Für das Gewürz alle Zutaten vermengen und luftdicht verschließen, kann auch verschenkt werden.  
80 g Zimt
- Mark von zwei Vanilleschoten Für den Boden Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier nach und nach einrühren. Mehl, Gewürze, Salz und Natron mischen. Trockene Zutaten, Milch, Honig und Ahornsirup zu der Butter-Ei-Zucker-Masse geben und kurz alles verrühren.  
20 g gem. Nelken  
20 g gem. Muskat  
1 TL gem. Ingwer  
14 g gem. Kardamom
- Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Teig auf ein Blech (max. 30x40 cm) geben und 25-30 Minuten backen. Stäbchenproben machen und auskühlen lassen.
- Teig:
- 120 g weiche Butter  
170 g brauner Zucker  
2 Eier  
330 g Mehl  
2 TL Natron  
1 EL Vanillezucker  
1 EL Zimt  
2 EL Spekulatiusgewürz  
1 Msp. Salz  
310 ml Milch  
50 g Honig  
120 ml Ahornsirup
- Sahne mit Zucker steif schlagen, Frischkäse einrühren. Zum Schluss den Zimt einrühren. Creme auf den ausgekühlten Kuchen geben, verteilen und glatt streichen.  
Braunen Zucker und Spekulatiusgewürz mischen und über den Kuchen streuen. Mit Zuckerdekor verzieren.
- Für die Creme:  
250 ml Sahne  
80 g Zucker  
200 g Frischkäse  
2 TL Zimt
- Zum Bestreuen:  
Zuckerdekor  
1 EL brauner Zucker  
1 Msp. Spekulatiusgewürz

