


# Spekulatius-Gugelhupf

 Zubereitung: 10 Minuten

 Gesamtzeit: 55 Minuten



## Zutaten

- 200 g Spekulatius
- 3 Eier
- 125 g Zucker
- 200 g Mehl
- 80 g Milch
- 70 g Joghurt
- 50 g Butter
- 10 g Kakaopulver
- 1,5 TL Backpulver
- 100 g weiße Schokolade

## Zubehör

- Gugelhupfform



## Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
2. **150 g** Spekulatius in den Mixtopf geben, **5 Sek./ Stufe 7** zerkleinern
3. Eier und Zucker hinzugeben, **15 Sek./ Stufe 5** unterrühren
4. Mehl, Backpulver, Milch, Joghurt, Butter und Kakaopulver in den Mixtopf geben, **20 Sek./ Stufe 6** zu einem Teig verarbeiten
5. Für ca. **40-45 Minuten** in einer Gugelhupfform in den Backofen schieben
6. Kuchen abkühlen lassen
7. Mixtopf spülen und im Anschluss Schokolade **5 Sek./ Stufe 7** zerkleinern
8. Schokolade **4 Min./ 50 Grad/ Stufe 1** schmelzen lassen und über dem Kuchen verteilen. Anschließend die restlichen (50 g) Spekulatius-Kekse auf dem Kuchendeckel verteilen