

Weihnachtskuchen mit Spekulatiuskruste

Zutaten für den Kuchen:

- 125 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 80 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 40 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Spekulatius
- zum Bestreuen: Puderzucker

Ofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butter mit 1 Prise Salz in eine Küchenmaschine geben und aufschlagen, bis die Masse schaumig und weiß wird. Anschließend nach und nach Eier und Zucker einrühren. Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Orangeat, Zitronat und Lebkuchengewürz dazugeben und gut verrühren. Außerdem nach Geschmack etwas Zitronenschale hineinreiben.

Die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit einem schweren Gegenstand sehr fein zerstoßen. Eine kleine Kastenform mit etwas Butter einstreichen, die Spekulatius-Brösel hineingeben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Darauf den Teig gießen und die Oberfläche glattstreichen. 40 Minuten backen. Bei Bedarf die Form nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken.

Zutaten für die Vanillesoße:

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 4 EL Zucker
- 5 Eigelb
- 1 Vanille-Schote
- alternativ: 1 EL Vanille-Konzentrat

Eigelb mit Zucker in einen Stieltopf geben und schaumig rühren. Sahne, Milch und das ausgekratzte Vanillemark in einen anderen Topf geben, aufkochen und 5 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Den Topf mit der Eiermasse auf eine Herdplatte stellen und erwärmen. Die Sahne-Milch-Mischung portionsweise und unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse geben. Den Topf dabei immer wieder von der Herdplatte ziehen, damit die Masse nicht zu heiß wird und nicht ausflockt. Der ständige Wechsel zwischen Heiß und Kalt braucht zwar etwas Übung, aber es entsteht in kurzer Zeit eine perfekte Vanillecreme und macht ein Wasserbad überflüssig.

Servieren:

Den Kuchen etwas abkühlen lassen, dann stürzen und in Scheiben schneiden. Vanillesoße auf Teller geben und darauf je 1 Kuchenscheibe setzen. Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 23.12.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen