

## Kuchen Spekulatiuskuchen mit Zimt-Topping

### Zutaten:

- 200 g Spekulatiuskekse
- 1 TL Zimt
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise(n) Orangenschale
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 200 g weiche Butter
- 4 Eier
- 100 ml Buttermilch
- 150 g Zucker
- 200 g Mehl

### Für das Topping:

- 150 g Puderzucker
- 200 g Frischkäse
- 1 EL Zitronensaft
- Zimt nach Belieben

### Zubereitung:

Die Spekulatius im Mixer ganz fein mahlen. Die Gewürze, die Orangenschale, den Vanillezucker und den Zucker zum zerkleinerten Spekulatius geben. Danach Butter, Eier und Buttermilch unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und mit dem restlichen Teig verrühren.

Danach alles in eine gut gefettete Form geben. (z.B. Springform 26cm)

Bei 180vGrad Umluft für 50min backen und auskühlen lassen

Für das Topping den Puderzucker mit dem Frischkäse und dem Zitronensaft aufschlagen. Die Masse auf den Kuchen streichen und mit Zimt bestreuen, alternativ noch zusätzlich mit grünen Pistazien.

Variante für Erwachsene: Buttermilch durch Rotwein ersetzen