Spekulatiuskuchen mit Rosinen

Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- 50 g feiner Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (M)
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 TL Spekulatiusgewürz
- 1 TL Zimt
- 100 g Rosinen



Zubereitung

- Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Butter, Puderzucker, Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz mit dem Handrührgerät für 10 Minuten aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.
- Eier nach und nach hinzufügen und nochmals für 2 Minuten aufschlagen.
- Mehl, Backpulver, Spekulatiusgewürz und Zimt hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren.
- Rosinen mit einem Holzlöffel unter den Teig heben.
- Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 170° C für 60 Minuten backen. Tipp: Stäbchenprobe nicht vergessen!
- Nach dem Backen den Spekulatiuskuchen in der Form etwas auskühlen lassen, anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
- Wer mag, kann den Kuchen mit Puderzucker bestreuen, dann kann er angeschnitten werden.

Portionsgröße: 1 Kastenform (25 x 11 cm)
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach