



Kokos- Löffelkekse



Spekulatius- Gugelhupf

1. Advent 2020

Kokos-Löffelkekse

Portionen: 32 Stück (2 Bleche)

Zutaten:

1 Stück	Ei
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
125 g	Rama
80 g	Kokosraspeln
100 g	Kernige Haferflocken
80 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker

Anleitung:

Ofen auf 170 Grad Celsius Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten mit dem Handrührer verrühren. Dann mit einem Teelöffel kleine Häufchen mit etwas Abstand (16 pro Blech) auf das Backpapier setzen und 15 min backen. Auf dem Papier auskühlen lassen.

Spekulatius-Gugelhupf

Portionen: 1 Kuchen, ca. 12 Stück

Zutaten:

3 Stück	Eier
100 g	Weiche Butter
25 g	Backkakao
2 TL	Spekulatiusgewürz
150 g	Zucker
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
100 g	Zartbitterschokolade, in Stücken gebrochen

Anleitung:

Ofen auf 160 Grad Celsius Umluft vorheizen. Gugelhupf-Form fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Mehl und Backpulver vermischen und beiseite stellen. Die übrigen Zutaten verrühren und dann Schokoladenstücken und Mehl unterrühren. Teig in Form füllen und 50 min backen. In der Form 10 min auskühlen und dann stürzen. Mit Puderzucker bestäuben.