



# Hier und heute

## Neujahrskuchen aus Plätzchenresten

Weihnachten ist vorbei und Konditormeisterin Theresa Knipschild backt aus übriggebliebenen Plätzchen und verschmähten Schokonikoläusen einen hübschen Kuchen in Gugelhupfform. Die perfekte köstliche Resteverwertung.

## Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Gugelhupfform (24cm) oder 12 Muffins

### Zutaten für den Kuchen

- 400 g Weihnachtspätzchen z.B. Lebkuchen, Spritzgebäck, Spekulatius, Stollen
- 200 ml Milch
- 50 ml Eierlikör, Rum, Apfel- oder Orangensaft, Milch
- 2 Eier
- 80 g Mehl + etwas für die Form
- 50-70 g Zucker, je nach Süße des verwendeten Gebäcks
- 30 g Backkakao
- 7 g Backpulver

### Zutaten für die Schokoladenglasur

- 100 g Schokolade z.B. Kuvertüre oder übriggebliebene Weihnachtsnikoläuse
- 10 g Butter
- Alternativ zur Glasur etwas Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

Die Plätzchen fein in einem Mixer zerkrümeln. Alternativ fein in einem Frischhaltebeutel mit einem Nudelholz zerstoßen. Milch und andere Flüssigkeit zugeben. Dann die Masse umrühren. Die Backform mit Butter oder Öl auspinseln und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Eier mit Zucker schaumig aufschlagen und mit der Plätzchenmasse vermischen. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und ebenfalls unter die Ei-Plätzchenmischung heben. Der Teig sollte von der Konsistenz einem Rührteig ähneln. Ggf. etwas Milch zugeben.

Die Schokolade grob hacken und ebenfalls unterheben. Den Teig in die Form geben und 40-50 Minuten backen. Für Muffins die Backzeit auf 25-30 Minuten verkürzen. Falls der Teig zu dunkel wird, die Temperatur runterstellen. Mit Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Für die Schokoladenglasur die Schokolade mit Butter über einem Wasserbad schmelzen und umrühren. Den vollständig abgekühlten Kuchen damit bepinseln.