

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, 09.12.2021

Glühweinkuchen

Für 15 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

4 Eier (Größe M)
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 g Butter
250 g Weizenmehl (Type 405)
½ Pck. Backpulver
2 EL Backkakao
1 TL Zimt
250 ml Glühwein
150 g Schokoladenraspel

Für die Glasur:

400 g Orangenkonfitüre
400 g Schokoladenglasur
2 TL Glühweingewürz
2 EL Zuckerperlen

Außerdem:

1 Springform (26 cm Durchmesser)
etwas Butter für die Form
etwas Weizenmehl für die Form



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form mit etwas Butter fetten und mit etwas Mehl bestäuben. Das überschüssige Mehl ausklopfen.
2. Für den Teig die Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel cremig aufschlagen. Die Butter dazu geben und verrühren.
3. Das Weizenmehl mit Backpulver, Backkakao und Zimt vermischen und mit Glühwein und Schokoladenraspeln abwechselnd unter die Eimasse rühren. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und glatt streichen.
4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 40–50 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form 5–10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen.
5. In der Zwischenzeit die Orangenkonfitüre in einem Topf verrühren, aufkochen und sofort mit einem Pinsel auf den noch warmen Kuchen verstreichen. Anschließend den Kuchen auf dem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
6. Für den Guss die Schokoladenglasur erwärmen. Das Glühweingewürz hinzugeben und unterrühren. Den Guss auf dem erkalteten Kuchen verteilen. Mit Zuckerperlen nach Belieben dekorieren und fest werden lassen.