

Sonntagskuchen

Claudia-Hennicke. Pöschk

Freitag, 13.12.2024

Glühweinkuchen-Tannenbäume

Für 10 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

4 Eier (Gr. M)
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Backkakao
1 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
250 g Mehl (Type 405)
0,5 Pck. Backpulver
120 ml Glühwein
200 g Butter (sehr weich)
150 g Schoko-Tröpfchen

Für die Dekoration

2 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnefestiger
400 ml Sahne
2 EL Preiselbeeren (geliert; Glas)
Weihnachts-Dekorstreusel nach Belieben

Außerdem:

Springform (Ø 26 cm)
dicke weiß-rot gestreifte Strohhalme aus Papier
Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

1. Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen.
2. Kakao, Zimt, Lebkuchengewürz, Mehl und Backpulver mischen und sieben. Glühwein, Butter und Mehlmischung in die Rührschüssel geben und alles verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Dann die Schokotröpfchen unterrühren.
3. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und glatt verstreichen. Kuchen im heißen Backofen ca. 45 Minuten backen.
4. Form aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen. Kuchen in der Form gut auskühlen lassen.
5. Den ausgekühlten Kuchen aus der Form lösen und in 10 Tortenstücke schneiden.
6. Vom Kuchenrand aus je 1 Strohalm mittig vorsichtig in die Kuchenstücke stecken, sodass er noch ca. 5 cm aus der Seite - wie ein Stamm eines Bäumchens - herauschaut.
7. **Für die Dekoration** kurz vor dem Anrichten Vanillezucker und Sahnefestiger mischen. Sahne steif schlagen, dabei die Zuckermischung nach und nach einrieseln lassen.
8. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Tortenstücke von der Spitze zur breiten Seite hin mit der Sahne locker in Schlangenlinien bespritzen. Preiselbeeren leicht verrühren und auf die Tortenstücke träufeln. Tannenbaum-Kuchen-Lollys mit Weihnachts-Dekorstreuseln verzieren und anrichten.