Glögg-Kastenkuchen



Rotweinkuchen in der Winter-Edition

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std 5 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 4 Eier, zimmerwarm
- 1 Prise Salz
- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 250 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 1 TL Zimt

1 TL Glühwein-Gewürz
2 TL Kakao, ungesüsst
100 g Zartbitter-Schokolade, geraspelt
125 ml Glögg (alternativ Glühwein oder Rotwein)

Für Guss und Deko

100 g Zartbitter-Kuvertüre
50 g Butter
30 g Honig, flüssig
Etwas Puderzucker
Etwas Glögg (Glühwein oder Rotwein) zum Anrühren
Ein paar getrocknete Cranberries

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf ca. 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Kastenform gründlich einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit der Prise Salz steifschlagen und zur Seite stellen.
4. Butter, Zucker und Vanille schaumig rühren.
5. Die Eigelbe dazugeben und unterrühren.
6. Mehl, Backpulver, Kakao und die Gewürze gründlich mischen und abwechselnd mit dem Glögg portionsweise unter die Butter-Eiermasse rühren.
7. Danach die Schokoladenraspeln unterrühren und zuletzt den Eischnee unterheben.
8. Den Teig in die Backform geben und für ca. 60-70 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
9. Nach der Backzeit den Kuchen für 15 Minuten in der Form stehen lassen, danach aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
10. Für den Schokoladenguss die Kuvertüre grob hacken und mit der Butter und dem Honig bei geringer Temperatur und ständigem Rühren schmelzen. Über den Kuchen geben und mit einem Backpinsel gleichmäßig rundherum verteilen. Zum

Erkalten in den Kühlschrank stellen.

11. Für die Deko etwas Puderzucker mit Glögg anrühren. Der Guss sollte nicht zu flüssig sein, damit er nicht vom Kuchen läuft. Dekorativ auf dem Kuchen verteilen und mit getrockneten Cranberries verzieren.