

Cherry Wodka Kuchen

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 14 Portionen

5	groß.	Ei (wenn klein 6)
250	Gramm	Butter / Margarine
250	Gramm	Zucker
300	Gramm	Mehl
2	Teel.	Zimt
1	Essl.	Kakaopulver
2	Essl.	Kakaopulver (Kabapulver)
200	Gramm	Schokolade - Streusel
1 1/2	Tüten	Backpulver
250	ml	Wodka (Cherry-Wodka, Kirschwodka)

Anleitung:

5 Eier (wenn klein 6) trennen und Eiweiß steif schlagen. In Extra Schüssel die Eigelbe, 250 g Butter/Margarine, 250 g Zucker schaumig rühren. 300 g Mehl, 1 ½ - 2 TL Zimtpulver, 1 gehäufter EL dunkles Kakaopulver, etwas Kabapulver (1 - 2 EL), 200 g Schokostreusel, 1 ½ P. Backpulver dazu geben und alles lang und gründlich rühren. Ca. ¼ Liter Cherry-Wodka einrühren und am Schluss den Eischnee unterheben. In große Gugelhupf-Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 ½ Stunden backen. Verzieren nach Geschmack: Aus Puderzucker und Cherry-Wodka einen Zuckerguss anrühren und den Kuchen damit überziehen, Dekoration nach Belieben (z. B. mit Schoko-Kaffeebohnen, Haselnusskernen oder Zuckerperlen). Tipp: Cherry-Wodka ("Kirsch-Wodka") kann man wahrscheinlich nicht überall kaufen, ich selbst beziehe ihn von Amerikanern, die Zugang zur PX haben, da er dort zu bekommen ist. Man kann das Rezept auch statt mit Cherry-Wodka mit Rotwein machen, dann ist es eben nur ein "Rotweinkuchen" und nicht ganz so "hochprozentig".

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten 27.08.03 AnjaInge