

Glühwein - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Weihnachten, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

75	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre
50	Gramm	Feigen getrocknet
250	Gramm	Butter
250	Gramm	Puderzucker
4		Eier
175	ml	Glühwein
1	Pack.	Backpulver
1	Essl.	Speisestärke
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Zimtback
		Fett und Paniermehl für die Form
		Puderzucker zum Bestäuben
		Pralinen zum Verzieren

Anleitung:

Die Kuvertüre hacken, die Feigen würfeln. Fett und Puderzucker schaumigrühren. Eier einzeln unterrühren. Kuvertüre, Feigen und Wein zugeben. Backpulver, Stärke, Mehl und Zimtback mischen und alles unterrühren. Backform (22 cm) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen.

Im heißen Ofen bei 175 °C ca. 1 1/4 Stunden backen. Zwischendurch abdecken.

Kuchen stürzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mit Pralinen verzieren.