

# Rotweinkuchen - Imker's

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Profi

Zutaten für: 15 Stücke

## RÜHRTEIG

---

200	Gramm	Getrocknete Feigen
250	ml	(1/4 l) Rotwein
100	Gramm	Gestiftelte Mandeln
200	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Langnese Feine Auslese "feincremig", Landhonig
5		Eier (Größe M)
300	Gramm	Weizenmehl
4 gestr. TL		Dr. Oetker Original Backin
5	Essl.	Kakao (ungezuckert)
2 gestr. TL		Gemahlener Zimt
		Je 1 Messerspitze gemahlene Gewürznelken, Kardamom und Muskat
50	Gramm	Orangeat
		Guss:
200	Gramm	Weißer Kuvertüre

### Anleitung:

Vorbereiten Feigen fein würfeln, in einer Schüssel mit dem Rotwein übergießen und etwa 4 Stunden ziehen lassen, dann auf einem Sieb abtropfen lassen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Heizen Sie den Backofen bei Ober- und Unterhitze vor. Fetten und mehlen Sie die Kastenform (30 x 11 cm).

Rührteig Weiche Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Honig unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Kakao und Gewürzen mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Orangeat, Mandeln und abgetropfte Feigen unterheben. Teig in der Kastenform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160°C (nicht vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt) Backzeit: etwa 60 Minuten Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Kuchen noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Guss Kuvertüre grob zerteilen, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Nach Wunsch mit Kuvertüreraspeln garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: ca. 4 Stunden

Backzeit: ca. 60 Minuten kJ/kcal p.P.: 1387/331