

Kuchen Backen Rezepte

Glühweinkuchen

Gattung: Backen, Napfkuchen, Weihnachten

375 g	Butter	1/2 Teel.	Orange-Back
6	Eier	375 g	Mehl
250 g	Zucker	1,50 Teel.	Backpulver
1	Msp. Gemahlene Vanille (oder	2	Teel. Kakao (dunkler)
	1	200 ml	Glühwein; ca.
1	Teel. - Tütchen Vanille-Zucker)	50 g	Rum-Rosinen
	Stollen-Gewürz (aus dem	50 g	Mandel-Stifte
1/2	Teel. - Reformhaus)		
	Zimt		

FÜR DIE GLASUR

200 g Puderzucker

3 Essl. Glühwein (evtl. mehr)

Butter, Zucker, Eier und Gewürze schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, abwechseln mit dem Glühwein unterrühren.

Zuletzt die Rosinen und Mandeln untermischen. Eine Napfkuchenform (22 cm Durchmesser) einfetten und mit Zucker ausstreuen.

Den Teig hineinfüllen.

Backen: Im auf 200° C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Schiene insgesamt 70 Minuten backen.

Puderzucker und Glühwein zu einem Zuckerguss verrühren und auf den erkalteten Kuchen streichen.