

Weihnachtsbacken Rezepte

Adventskuchen (Variante)

Gattung: Advent, Backen, Glühwein, Kuchen

| | | |
|---------|---------------------------|-----------------------|
| 140 g | Butter | 1 Teel. Zimt |
| 120 g | Zucker | 1 Teel. Nelkenpulver |
| 90 g | Mehl | 1 Pack. Vanillezucker |
| 1 Prise | Backpulver (Messerspitze) | 1/2 Pack. Orangeat |
| 3 | Eier | 2 Essl. Cointreau |
| 120 g | bittere Kuvertüre | |

Für den Überzug

| | | |
|-------|----------------|-------------------|
| 200 g | Puderzucker | -(evtl. 1/3 mehr) |
| 3 | Essl. Glühwein | |

Benötigt wird eine Form von 24 cm Durchmesser. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker, Eigelb schaumig schlagen, Zimt, Nelkenpulver, Vanille und Cointreau dazu, Kuvertüre (nicht zu heiß) dazu, dann Mehl und Backpulver in die Masse sieben und Orangeat unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und einen Teil unterrühren, den Rest nur unterheben. Jetzt für 30 Min. in den 200 Grad heißen Ofen (Ober- und Unterhitze) schieben .

Für die Glasur den Glühwein mit durchgeseibten Puderzucker zu einer dicklichen Masse verrühren und diese über den fertig gebackenen Kuchen geben.

Wer möchte kocht sich den Glühwein selbst auf. Dafür 1 l Rotwein (bevorzugt Chianti), Saft einer Zitrone und Orange, 1 Zimtstange, 5 Nelken, 2 cl Cointreau und 30 gr. Zucker bei kleinster Flamme, ohne Deckel 20 Min. köcheln lassen, dann über Nacht ruhen lassen.