GLÜHWEINKUCHEN

(Menge für eine Kastenform mit 20 cm)



Zutaten

Für den Teig

- 190 g Butter weich
- 150 g brauner Zucker
- 3 mittelgroße Eier
- 250 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 20 g Backkakao
- 1 Prise Salz
- 1 ½ TL Glühweingewürz
- 150 ml Glühwein
- 70 g Schokoraspel Zartbitter

Für die Glasur

- 160 g Puderzucker
- 4 EL Glühwein

Zubereitung

- Eine kleine Kastenform (ca. 20 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben. Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Die weiche Butter mit dem braunen Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln gut unterrühren. Mehl mit Backpulver, Mandeln, Kakao, Salz und Gewürzen mischen.
- Im Wechsel mit dem Glühwein unter die Eiercreme rühren, bis der Teig schwer reißend von Löffel fällt; dabei aber nicht mehr lange rühren. Zum Schluss die Schokoraspel unterheben.
- Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Kuchen ca. 45 Minuten backen. Gegen Ende eventuell mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Stäbchenprobe machen.
- Kuchen erst ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann vorsichtig stürzen. Dem komplett erkalteten Kuchen mit Glasur verzieren. Dafür den gesiebten Puderzucker mit so viel Glühwein glattrühren, dass ein nicht zu flüssiger, aber streichfähiger Guss entsteht. Auf dem Kuchen verteilen.