

Saftiger Glühweinkuchen mit Kirschen und Zimt-Topping

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



8 Kirschen
Schokolade, geraspelt
Diamant Puderzucker

Besonderes Zubehör
Gugelhupfform

Wenn sich fruchtige Kirschen und würziger Glühwein zu leckerem Schokoteig gesellen, darfst du dich über einen unwiderstehlich leckeren Weihnachtskuchen freuen. Als krönenden Abschluss gibt es eine Haube aus köstlichem Zimt-Frischkäse obendrauf.

- 1 -

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gugelhupfform einfetten. Für den Teig Butter mit Zucker, Vanillezucker und Rumaroma cremig rühren. Eier einzeln unterrühren.

- 2 -

In einer separaten Schüssel Mehl mit Zimt, Muskat, Nelken, Salz, Haselnüssen, Kakaopulver und Backpulver vermengen. Mehlmischung abwechselnd mit Glühwein unter die Buttermasse rühren.

- 3 -

Kirschen gut abtropfen lassen. Schokoladenstreusel und Kirschen unter den Teig heben. Teig in die Backform geben und im heißen Ofen 60 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus der Form lösen.

- 4 -

Für das Topping Butter mit Puderzucker, Vanilleextrakt und Zimt cremig rühren. Frischkäse kurz unterrühren. Topping mit einem Esslöffel auf dem Kuchen verteilen. Mit Kirschen und geraspelter Schokolade garnieren. Mit

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

250 g Butter
200 g Diamant Feinster Zucker
4 Eier
225 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Backpulver
1/2 Teelöffel Zimt
1 Prise gemahlene Nelken
1 Prise Muskat
1 Prise Salz
20 g Kakao
100 ml Glühwein
350 g Kirschen (Glas)
3 Tropfen Rumaroma
50 g Schokoladenstreusel
1 Päckchen Vanillezucker

Für das Topping

200 g Butter
100 g Diamant Puderzucker
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Teelöffel Zimt
200 g Frischkäse

Zum Garnieren

Saftiger Glühweinkuchen mit Kirschen und Zimt-Topping

Puderzucker bestäubt servieren.