



Getränkter Glühweinkuchen



Arbeitszeit: 15 Min



Koch- & Backzeit: ca. 60 Min



Portionen: 12



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Teig

- 190g Butter zimmerwarm
- 140g brauner Zucker
- 75g Quark
- Prise Salz
- 1TL Glühweingewürz
- 4 Eier
- 150g Weizenmehl Typ 405
- 40g Stärke
- 10g Backkakao
- 10g Backpulver
- 80ml Glühwein

Guss

- 150g Puderzucker
- 3 - 4 EL Glühwein

Zubereitung

Butter, Zucker, Quark mit der Prise Salz und dem Glühweingewürz schaumig schlagen. Nach und nach je ein Ei hinzu geben, bis alle Eier unter die Masse gemengt sind. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver zur Masse sieben und unterrühren. Den Kuchen in eine gefettete und bemehlte Backform füllen (Kastenform ca. 22cm/10cm/6cm). Bei 180°C Ober- & Unterhitze ca. 60 Min backen (Stäbchenprobe). Bei Umluft bitte die Temperatur um 20°C verringern. Wenn der Kuchen durchgebacken ist, im heißen Zustand noch in der Backform den Glühwein übergießen und den Kuchen anschließend vollständig auskühlen lassen. Aus Puderzucker und 3 — 4 EL Glühwein einen Zuckerguss rühren, diesen über den Glühweinkuchen geben und genießen.

