

Rezept

Glühwein-Kirschnitten

Ein Rezept von Glühwein-Kirschnitten, am 10.06.2026

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Glühwein
100 g Schokoraspel	1 TL Zimtpulver
1 EL Kakaopulver	300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	2 Gläser Kirschen (à 370 g Abtropfgewicht)
3 EL Zucker	400 ml Glühwein
3 Päckchen Tortenguss rot	400 g Sahne
je 2 Päckchen Vanillezucker und Sahnesteif	200 g Schmand
2 EL Schokoraspel	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ein Obstkuchenblech (18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen und das Blech fetten. Die Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Glühwein dazugeben. Schokoraspel, Zimt und Kakao mit Mehl und Backpulver unterrühren. Den Teig auf das Blech streichen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 20-25 Min. backen.
2. Die Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen und 350 ml davon abmessen. Aus Zucker, Kirschsaff, Glühwein und Tortenguss einen Guss herstellen. Kirschen untermischen und alles auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Fest werden lassen.
3. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und den Schmand unterheben. Auf die Kirschen streichen und den Kuchen mit Schokoraspel bestreuen.