

Rezept

Punschtorte

Ein Rezept von Punschtorte, am 01.03.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Weißwein
300 g Mehl	1 Pck. Backpulver
5 EL Rum	200 g Orangenmarmelade
250 g Puderzucker	4 EL Zitronensaft
20 g Kakao	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Wein unter Rühren zugeben. Mehl und Backpulver vermischen, rasch unterrühren. Den Teig in eine Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Kuchen einmal quer teilen. Rum mit 8 EL Wasser mischen, beide Böden tränken. Boden mit Marmelade bestreichen, Deckel auflegen.
4. Puderzucker und Zitronensaft verrühren, mit 2/3 die Torte überziehen. Restlichen Guss mit Kakao verrühren, spiralförmig auf die Torte spritzen. Mit spitzem Messer Linien von der Mitte nach außen ziehen.