

Rezept

Weihnachts-Charlotte

Ein Rezept von Weihnachts-Charlotte, am 18.12.2025

Zutaten

2 Eier	145 g Zucker
100 ml Öl	300 ml Glühwein
150 g Mehl	½ Pck. Backpulver
250 g Schoko-Waffelröllchen	1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)
2 Pck. roter Tortenguss	400 g Sahne

Außerdem

Öl und Semmelbrösel für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (28 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 20 g F, 4 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Eier mit 125 g Zucker dick-cremig schlagen. Das Öl und 100 ml Glühwein unterrühren. Mehl mit Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten) 20-25 Min. backen. Um den abgekühlten Boden einen Tortenring stellen.
2. Waffelröllchen abwechselnd mit der Schokoseite nach oben und unten eng am Rand entlang aufstellen. Kirschen abgießen, dabei 250 ml Saft auffangen. Aus Kirschsafft, 200 ml Glühwein, Tortenguss und 1 EL Zucker nach Packungsanweisung einen Guss kochen. Kurz abkühlen lassen, dann die Kirschen untermischen und auf dem Boden verteilen. Für ca. 2 Std. kalt stellen.
3. Sahne mit restlichem Zucker steif schlagen und auf die Kirschen streichen. Die Torte mit den übrig gebliebenen Waffelröllchen dekorieren. Kühl stellen.