

Rezept

Weihnachtskuchen

Ein Rezept von Weihnachtskuchen, am 25.05.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Glühwein (oder Kirschsafft)
300 g Mehl	3 EL Kakaopulver
1/2 TL Zimtpulver	1/2 TL Lebkuchengewürz
1 Pck. Backpulver	100 g Zartbitterkuvertüre
1/2 TL Kokosfett	500 ml Milch
3 EL Zucker	1 Pck. Sahnepuddingpulver
250 g zimmerwarme Butter	100 g Puderzucker
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen. Boden der Form mit Butter einfetten. Für den Rührteig die Eier und 250 g Zucker dickcremig schlagen. Öl und Wein unter Rühren zugeben. Mehl mit Kakao- und Zimtpulver, Lebkuchengewürz und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die Form geben und im Ofen (unten) 45 – 50 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Kuvertüre mit Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen, dann ca. 3 mm dick auf Alufolie streichen und fest werden lassen.
3. Aus Milch, restlichem Zucker und Puddingpulver einen Pudding zubereiten, diesen unter Rühren abkühlen lassen. Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Butter mit Puderzucker cremig schlagen. Den Pudding löffelweise unterschlagen. Etwas Creme auf den unteren Boden streichen. Zweiten Boden auflegen, mit Creme bestreichen und oberen Boden auflegen. Kuchen rundum mit übriger Creme bestreichen. Sterne aus der Kuvertüre stechen, auf die Torte legen. Torte kühl stellen.