

## Rezept

# Weihnachtskuchen

Ein Rezept von Weihnachtskuchen, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>250 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> Glühwein (oder Kirschschaft)
<b>300 g</b> Mehl	<b>3 EL</b> Kakaopulver
<b>1/2 TL</b> Zimtpulver	<b>1/2 TL</b> Lebkuchengewürz
<b>1 Pck.</b> Backpulver	<b>100 g</b> Zartbitterkuvertüre
<b>1/2 TL</b> Kokosfett	<b>500 ml</b> Milch
<b>3 EL</b> Zucker	<b>1 Pck.</b> Sahnepuddingpulver
<b>250 g</b> zimmerwarme Butter	<b>100 g</b> 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

- 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.
- Kuvertüre mit Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen, dann ca. 3 mm dick auf Alufolie streichen und fest werden lassen.
- Aus Milch, restlichem Zucker und Puddingpulver einen Pudding zubereiten, diesen unter Rühren abkühlen lassen. Kuchen zweimal waagerecht 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.