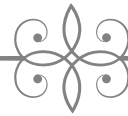


Glühwein-Schoko-Kuchen

250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
225 g Butter
2 TL Zimt
1 EL Back-Kakaopulver
160 g Schokostreusel
250 ml Rotwein
Puderzucker zur Dekoration
1 Bogen Backpapier



Das Eiweiß vom Eigelb trennen und das Eiweiß steif schlagen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eigelbe dazugeben und unterrühren.

Zimt, Kakao, Schokoladenstreusel und Wein dazugeben und unterrühren. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die anderen Zutaten rühren.

Den Teig in eine gefettete Form füllen und bei 180 °C (160 °C Umluft) 55 Minuten backen.

Den Kuchen in der Form 15 Minuten abkühlen lassen, dann auf einen Kuchenrost, einen großen Teller oder etwas Ähnliches stürzen.

Sterne aus dem Backpapier ausschneiden, sodass eine Stern-Schablone entsteht. Durch die Schablone den Kuchen mit Puderzucker bestreuen. Hierfür den Puderzucker mithilfe eines Löffels durch ein Sieb auf den Kuchen rieseln lassen.

