

Glühweinkuchen

Zutaten:

150 gr. Nüsse oder Mandeln
6 Eier
1 Prise Salz
250 gr. weiche Butter, in Stücken
250 gr. Zucker
2 EL Kakaopulver
½ TL Zimt
70 gr. Glühwein
150 gr. Mehl
1 Pck. Backpulver

Guss:

200 gr. Zucker
3 EL Glühwein oder Kinderpunsch

Zubereitung:

Nüsse in den Mixtopf geben, 10 Sek./St. 7 mahlen und umfüllen
Mixtopf spülen und Rühraufsatz einsetzen
Eier trennen. Eiweiss und Salz in den Mixtopf geben, ca 2 Min./St. 3,5
steif schlagen und umfüllen
Rühraufsatz entfernen
Eigelb, Butter und Zucker in den Mixtopf geben und 1 ½ Min./37°/St. 5
schaumig rühren
Gemahlene Nüsse, Kakao, Zimt, Glühwein, Mehl und Backpulver
zugeben und 25 Sek./St. 5 zu einem Teig verarbeiten
Eischnee zugeben und 30 Sek./St. 3, evtl. mithilfe des Spatels
unterrühren
Teig in eine gefettete Kastenform (25 cm) füllen und im vorgeheizten
Backofen backen.
Mixtopf spülen

Guss:

Zucker im Mixtopf 15 Sek./St. 10 pulverisieren
Glühwein zugeben, 20 Sek./St. 3 verrühren und Guss über den Kuchen
streichen
Backtemperatur: 180°, Backzeit: ca. 50 Min.