

Glühweinschnitten

ZUTATEN:

Für den Teig:

250 g Schmand
200 g Zucker
1 TL Zimt
3 Eier
230 g Mehl
1 P. Backpulver

Für den Belag:

400 g Sahne
2 P. Sahnesteif
100 g Zucker
200 g Schmand
3 P. klarer Tortenguss
500 g Glühwein **alternativ Kinderpunsch**
400 g Wildpreiselbeeren (aus dem Glas)

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schmand, Zucker, Zimt und Eier in den Mixtopf geben und 1 Min. Stufe 5 verrühren.

Mehl und Backpulver zugeben und 20 Sek. Stufe 5 untermischen.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und ca. 15-20 Min. backen. Kuchen ca. 30 Min. abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Mixtopf spülen.

Rühraufsatz einsetzen. Sahne und Sahnesteif in den Mixtopf geben und auf Stufe 3 steif schlagen. 50 g Zucker und Schmand zugeben und so lange auf Stufe 3 verrühren, bis sich alles gut vermengt hat. Schmandmasse auf dem Kuchenboden verstreichen. Rühraufsatz entfernen. Mixtopf spülen.

Tortengusspulver, Glühwein und 50 g Zucker in den Mixtopf geben und 5 Min. 100°C/Stufe 3 aufkochen. Preiselbeeren zugeben und 3 Sek. Stufe 3 untermischen. Masse im Mixtopf etwas abkühlen lassen und vorsichtig auf dem Kuchen verteilen. Ca. 2 Std. kalt stellen.