

# SCHOKO- GLÜHWEINKUCHEN

Zutaten für ein rundes Kuchenblech mit  
20–22 Zentimeter Durchmesser

## BASISMASSE

**150 g Butter | 150 g Puderzucker | 60 g Eigelb  
(etwa 3 Eier) | 100 g Vollei (etwa 2) | 120 g Mehl,  
Type 405 | 30 g Maisstärke | 30 g Kakaopulver  
6 g Backpulver | 3 g Zimtpulver | 11 g Ingwer-  
pulver | 1 g Tonkabohnenabrieb | 50 g Ha-  
selnuss, gehackt & geröstet | 20 g Mandeln,  
gehackt & geröstet | 40 g Schokodrops | 70 g  
Nougat | 90 g Eiweiß (3) | 20 g Zucker | 3 g Salz  
3 reife Williams Birnen (Dose geht auch)**

Die weiche Butter mit dem Puderzucker cremig schlagen. Alle pulverigen Zutaten mischen und zusammen mit den Schokodrops und dem Nougat (in 5-mal 5 Millimeter große Würfel geschnitten) beifügen. Die Eier und die Mehlmischung nach und nach zur Butter geben und cremig-weich rühren. Eiweiß, Salz und Zucker zu Schnee schlagen. Unter die obige Masse heben. Die Masse in einer eingefetteten Backform verteilen. Die Birnen schälen, in Scheiben schneiden und rosettenförmig garnieren (Mandarinen gehen übrigens auch). Den Kuchen im Ofen bei 170 Grad für 25 bis 30 Minuten backen (den Garpunkt mit einem Stäbchen kontrollieren).

## GLÜHWEIN-TRÄNKE

**1000 g Rotwein | 450 g Zucker | 1 Orange  
1 Zitrone | 5 g Zimt | 2 g Muskatnuss | 1 Nelke  
1 Lorbeerblatt**

Alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen.  
Die Mischung etwa zur Hälfte reduzieren.

Den Kuchen noch ofenwarm in die Glühwein-  
Tränke tunken und ein wenig abkühlen lassen.

Wer's mag mit gehackten Kürbiskernen  
garnieren. Am besten schmeckt er lauwarm ...

