

Kuchen Backen Rezepte

Weihnachtlicher Gewürzkuchen

Anzahl: 8 Küchlein

Gattung: Backen, Kuchen, Kekse, Plätzchen, Weihnachten

750 ml	Rotwein		- unbehandelt
200 g	Zucker	6	Eigelb
30 g	Honig	2	Eier
1	Vanilleschote	2	Msp. Zimt
1	Zimtstange	60 g	Mehl
3	Sternanis	50 g	Schokostreusel
4	Kardamomkapseln, zerdrückt	120 g	Pekannüsse
6	Nelken		etwas Muskat
3	Orangen (Schale), - unbehandelt	160 g	Butter, flüssig (ca. 40 - Gra warm)
1	Zitrone (Schale),		Backpapier

Rotwein mit 20 g Zucker, Honig, Vanilleschote, Zimtstange, Sternanis, Kardamom, Nelken, Schale einer Orange und Zitrone in einen Topf geben, aufkochen, 3 Minuten kochen, abpassieren und dann auf 150 ml einkochen lassen.

Eigelb mit Eiern, 180 g Zucker, Zimt und Schale von zwei Orangen schaumig schlagen. Mehl, Schokostreusel und Nüsse mischen, mit etwas geriebenem Muskat würzen. Alles unter die Eiermasse heben.

Die flüssige Butter mit der Reduktion mischen und unter die Kuchenmasse heben. Alles gut verrühren. Den Teig in acht kleine gefettete Förmchen verteilen und im 180 Grad (Umluft) heißen Ofen ca. 16 Minuten backen. Die kleinen Kuchen etwas auskühlen lassen, auf Backpapier stürzen, damit die Oberfläche glatt wird.