

Weihnachtsbacken Rezepte

Adventskuchen

Gattung: Backen, Advent, Kuchen, Weihnachten

140 g	Butter	1	geh. TL Nelkenpulver
120 g	Zucker	1	Pack. Vanillezucker
90 g	Mehl	1/2	Pack. Orangeat
1	Msp. Backpulver	2	Essl. Cointreau
3	Eier	200 g	Puderzucker
120 g	Bittere Kuvertüre	4	Essl. Glühwein
1	geh. TL Zimt		

Dazu benötigen Sie ein Form von 24 cm Durchmesser.

Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker, Eigelb schaumig schlagen, Zimt, Nelkenpulver, Vanille und Cointreau dazu, Kuvertüre dazu, dann Mehl und Backpulver in die Masse sieben und Orangeat unterrühren.

Das Eiweiss steif schlagen und einen Teil unterrühren, den Rest nur unterheben. Jetzt für 30 Minuten in den 200 Grad heißen Ofen (Ober ~ und Unterhitze) schieben Für die Glasur den Glühwein mit durchgesiebten Puderzucker zu einer dicklichen Masse verrühren und diese über den fertig gebackenen Kuchen geben.