



Glühweinschnitte mit Kirschfüllung

Zutaten für 1 Monoblech
(35x38 cm):

Kuchenboden:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 250 g Eier (5 Stück)

- 200 g Weizenmehl 550
- 80 g Gemahlene Haselnüsse
- 8 g Backpulver
- 100 g Schokolade gehackt
- 50 g Glühwein
- 40 g Kakao
- 10 g Spekulatiusgewürz
- Prise Salz

Tipp: Alternativ kann auch Kinderpunsch verwendet werden.

Kirschfüllung:

- 40 g Zucker
- 150 g Kirschsafft
- 25 g Saft
- 15 g Stärke
- 350 g Kirschen

Zubereitung:

Kuchenboden:

Butter und Zucker zusammen mit dem Gewürz und Salz glattrühren.

Alpha 2G: 6-7 Minuten schnell

NOVA: 4-5 Minuten Stufe 5

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Die Eier nach und nach zugeben.

Alpha 2G: Pro Ei, 1 Minute schnell

NOVA: Pro Ei, 1 Minute Stufe 5

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Nun die restlichen Zutaten langsam 1 Minute unterrühren lassen.

Alpha 2G: 1 Minute langsam

NOVA: 1 Minute Stufe 3

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Kirschfüllung:

Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Kirschsafft ablöschen und aufkochen bis sich der Zucker komplett gelöst hat. Die Stärke in dem restlichen Saft lösen und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Zum Schluss die Kirschen hinzugeben und kurz unterheben.

Die Masse für den Kuchenboden und die Kirschfüllung nach der Anleitung aufbereiten.

Anleitung:



Backblech und Backrahmen einfetten. Die Masse für den Kuchenboden einfüllen und gleichmäßig verteilen.



Den Boden in etwa vier gleichmäßig breite Streifen teilen.



Nun die Kirschfüllung mit Hilfe eines Dressierbeutels in der Mitte der Streifen aufdressieren.



Zum Schluss in den Ofen geben und backen.

Sahnefond:

- 500 g Glühwein
- 280 g Zucker
- 10 Blatt Gelatine
- 1.100 g Sahne

Sahnefond:

Das Glühwein zusammen mit dem Zucker auf ca. 60° C erwärmen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in den warmen Fond einrühren. Diesen dann auf ca. 20° C wieder abkühlen lassen. Die Sahne aufschlagen und auf drei Mal nach und nach vorsichtig unterheben. Die Masse auf dem gebackenen Boden gleichmäßig verteilen und für 3-4 Stunden kaltstellen. Anschließend nach Belieben verzieren.



Im Holzbackofen:
Bei 230° C einschießen
Backzeit: 20-25 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 230° C,
Unterhitze 140° C
Backzeit: 20-25 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190° C einschießen
Backzeit: 20-25 Minuten

