

Rentier-Glühweinkuchen

ZUTATEN (KUCHEN)

- 75 g Blockschokolade
- 150 g zimmerwarme Butter
- 130 g Zucker
- 3 Eier
- 1 EL Backkakao
- 1 TL Zimt
- 150 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 100 ml Glühwein

ZUTATEN (DEKORATION)

- Puderzucker
- Wasser
- 25 g Blockschokolade
- Rote Schokolinsen
- Kleine Salzbrezeln

SO WIRD'S GEMACHT

1. Für den Kuchen die Blockschokolade grob hacken und in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Dann etwas auskühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Butter und den Zucker gut schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Die nun abgekühlte lauwarme Schokolade unterrühren. Kakao, Zimt, Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen und abwechselnd mit dem Glühwein unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Den Teig in eine gefettete Backform geben (29 x 20 cm).
3. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen. Anschließend den Kuchen auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

4. Den Kuchen von der langen Seite dritteln. Aus diesen Streifen dann zickzack Dreiecke ausschneiden. Die übrigen Kuchenstücke so vernaschen.
5. Aus Puderzucker und Wasser einen zähflüssigen Zuckerguss herstellen. Zwei Zuckerguss-Tropfen für die Augen mithilfe eines Spritzbeutels auf die Dreiecke geben. Mit einem Klecks Zuckerguss die roten Schokolinsen als Nasen befestigen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Von den Salzbrezeln jeweils eine Ecke abbrechen und als Ohren auf die kurze Seite der Kuchenstücke stecken. Hierzu vorher die Seite, die auf den Kuchen gesteckt wird, mit Schokolade bestreichen. Die restliche Schokolade in einen Spritzbeutel geben und als Pupillen auf die weißen Augen spritzen.