

Portweinkuchen

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

450 g glattes Mehl
3 KL Dr. Oetker Backpulver
50 g Backkakao
200 g Zucker
½ KL Salz
150 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
¼ l Portwein
150 ml Milch
150 ml Speiseöl
1 Ei (Größe M)

Zum Glasieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)

Zum Verzieren:

100 g grüner Modelliermarzipan
100 g roter Modelliermarzipan

1 All-in-Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

3 Zum Glasieren:

Den erkalteten Kuchen mit Glasur glasieren.

4 Zum Verzieren:

Für die Marzipanschleife jede Sorte Marzipan halbieren und zu 30 cm langen Rollen formen. Jeweils eine rote und grüne Rolle zu einer Kordel verdrehen und auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche zu einem Streifen (6 x 34 cm) ausrollen (Abb. 1). Den Streifen längs halbieren. 2 Streifen überkreuzt auf den Kuchen legen. Von der dritten Hälfte ein 3 cm breites Stück für den Knoten abschneiden. Die restlichen Streifen zu 2 Schlaufen formen. Den letzten Streifen für die Schleifenbänder halbieren und anbringen (Abb. 2).

