

Rotweinschnitten

42 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Gewürz-Sandmasse:

- 400 g weiche Butter
- 70 g erweichte Kochschokolade
- 300 g gesiebter Staubzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 KL Zimt
- 1 KL Lebkuchengewürz
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 8 Dotter (Größe M)
- 450 g glattes Mehl
- ½ KL Dr. Oetker Backpulver
- 2 EL Backkakao
- 50 g Lebkuchenbrösel
- ¼ l Rotwein
- 8 Eiklar (Größe M)
- 100 g Zucker

Zum Bestreichen & Verzieren:

- 120 g passierte, heiße Himbeermarmelade
- Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

- 1 Für die Masse Butter mit Schokolade, Staubzucker, Vanillin-Zucker, Gewürzen und Zitronen- und Orangenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Kakao darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben.
- 2 Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 × 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 30 Minuten

- 3 Den erkalteten Kuchen mit Marmelade bestreichen.
- 4 Die Glasur in ein Spritztütchen füllen und ein feines Gitter auf die abgekühlte Marmelade spritzen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Himbeermarmelade kann man auch ein Glühweingelee auf den Kuchen verteilen: 1/8 l Wasser mit 1/8 l Rotwein und 50 g Zucker aufkochen. 1 Beutel Glühfix dazugeben und ca. 5 Min. ziehen lassen. Die Flüssigkeit mit 1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot nach Packungsanleitung zubereiten.

