Punschkuchen vom Blech

Kuchen » Rührkuchen

Zutaten (20 Stücke)

» 200g Schokolade (zart-bitter)
» 10 Ei(er)
» 175g Butter/Margarine
» 175g Zucker
» 1 Prise Salz
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 100g geh. Walnüsse
» 150g gem. Walnüsse
» 100g Mehl
» 150g gem. Mandeln
» 1 Pk. Backpulver
» 1 EL Zimt
» 1 Prise Nelken
» 1 Prise Muskat
» Orangenschale
» 3 EL Rotwein
» 2 EL Rum
» 3 EL Orangensaft
» Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Schokolade fein reiben. Eier trennen. Fett mit Zucker, Salz und Vanillinzucker schaumig schlagen. Eigelb zufügen und unterrühren. Nüsse mit Mehl, Mandeln, Backpulver, Zimt, Nelken, Muskat und Orangenschale mischen.

2. Unter die Fett-Ei-Masse rühren. Schokolade unterrühren. Wein, Rum und Orangensaft zufügen und ebenfalls unterrühren. Eiweiß in zwei Portionen steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

3. Teig auf eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Fettpfanne (32x37cm) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 25-30min backen. Auskühlen lassen und mit Puderzuckermotiven bestäuben.

Nährwerte: 350kcal/E8g/F26g/KH20g pro Stück

angelegt am: 24.11.2003 Rezept-Nr: 755

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke