



Punsch Kuchen

Ein saftiger Schokoladen-Mandelkuchen mit Rotwein für das Weihnachtsfest.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Wie backe ich ganz einfach einen saftigen Punsch Kuchen?:

- ① **Vorbereiten:**
Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):
Fett

Rührteig:

300 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Rum
5 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 TL Dr. Oetker Kakao
1 TL gemahlener Zimt
125 ml Rotwein
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
150 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Guss:

200 g Puderzucker
etwa 4 EL Rotwein

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor-Sterne



2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Rum unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Kakao und Zimt mischen und abwechselnd mit dem Rotwein in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt erst die Mandeln, dann die Raspelschokolade kurz unterheben. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 70 Min.

- 3** Kuchen nach dem Backen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann erst lösen, stürzen und 30 Min. abkühlen lassen.

4 Guss zubereiten:

Puderzucker sieben und mit Rotwein zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss über den noch warmen Kuchen geben. Dekor-Sterne aufstreuen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Rotwein kann der Kuchen auch mit Milch oder alkoholfreiem Punsch zubereitet werden.
- Den Punschkuchen nach Belieben mit Dr. Oetker Dekorsternen verzieren.

