Versuchsküche

Fruchtiger Rotweinkuchen vom Blech

etwa 24 Stück | etwas Übung erforderlich | bis 40 Min.

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett

Backrahmen

Knetteig:

300 g Weizenmehl

20 g Dr. Oetker Kakao

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

200 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

750 g Birnen

500 g Zwetschgen

Rührteig:

400 g weiche Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma

1 Pr. Salz

6 Eier (Größe M)

400 g Weizenmehl

15 g Dr. Oetker Kakao

2 gestr. TL gemahlener Zimt

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

200 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

200 ml Rotwein

Zum Bestreuen:

etwas Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

2 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech ausrollen, mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen und den Backrahmen darumstellen. Den Boden vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 12 Min.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und das Gebäck darauf etwas abkühlen lassen. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

3 Belag:

Birnen schälen, in Spalten schneiden und würfeln. Zwetschgen waschen, entsteinen und längs vierteln. Früchte mischen.

4 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao, Zimt und Backin mischen und abwechselnd mit Schokoladenraspeln, Mandeln und Rotwein auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

5 2/3 der Früchte unter den Teig heben und Teig auf dem vorgebackenen Boden gleichmäßig verstreichen. Übrige Früchte darauf verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

6 Den Kuchen auf dem Blech auf einen Kuchenrost stellen. Nach 5 Min. Backrahmen lösen und entfernen. Kuchen auf dem Blech erkalten lassen. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu eine süße Vanille-Sahne.
- Besprenkeln Sie den Kuchen mit geschmolzener Schokolade.
- Ohne Puderzucker ist der Kuchen einfriergeeignet.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)