

Weihnachtskuchen / Rotweinstern

Rezept von Confiserie Graff, Frankfurt-Rödelheim

ZUTATEN

250 g Butter
250 g Mehl
1 Msp. Vanille
1 Msp. Lebkuchengewürz
200 g Zucker
4 Eier
250 ml Glühwein o. Rotwein
30 g Kakao
15 g Backpulver
150 g Zartbitterkuvertüre,
grob gehackt

Rumganache

220 ml Sahne
50 g Glycose
80 g Vollmilchkuvertüre
360 g Zartbitterkuvertüre
50 g Butter
50 g Rum 40 % Vol.

ZUBEREITUNG

Butter schaumig rühren, Zucker, Gewürze und Eier zugeben. Abwechselnd Mehl und Glühwein vorsichtig unterrühren. Zum Schluss Schokolade unterheben. Bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Rehrückenform buttern und mehlen.
Sternform: Boden mit Streuseln dünn ausstreuen.

Rumganache

Sahne, Glycose und Butter aufkochen, auf die aufgeschmolzene Kuvertüre gießen und den Rum unterziehen.

Weihnachtskuchen halbieren, mit Rumganache füllen und einstreichen
Mit Zartbitterkuvertüre überziehen, weihnachtlich ausdekorieren.